

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20174738-001

del:

23-ott-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

4- 44 4-

. . .

17-ott-17

Accettazione:
Data Arrivo Camp.:

20174738

Data Inizio Prova:

18-ott-17 18-ott-17

nizio Prova: 18-ott

ott 17 Data Eine Bro

Data Fine Prova: 20-ott-17

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

STALLA S.FORTUNATO SOC. COOP. a.r.l.

C.DA SAN FORTUNATO, 11 60030 SERRA DE CONTI AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,11	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	205	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011
* Urea	mg/100mL	27,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI 4.S.S.A.M. O

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

NOTE

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

2 4 OTT. 2017/72.6

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





IAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20174738-002

del:

23-ott-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

17-ott-17

Accettazione:

20174738

Data Arrivo Camp.:

18-ott-17

Data Inizio Prova:

18-ott-17

Data Fine Prova:

18-ott-17

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

Metodo

CISTERNA MOLINARI 1 STALLA

S.FORTUNATO

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,95
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,07
Proteine	% p/p	3,55
Proteine (per calcolo)	% p/∨	3,66
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	9,10
* pH	unità pH	6,64
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	338
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24

Responsabile/i di Settore ANNA MAR ALCIONI

HIMIC

U.F.C. = Unità Formanti Color PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

2 4 011. 2017 /726

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20174738-003

del:

23-ott-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

17-ott-17

Accettazione:

20174738

Data Arrivo Camp.:

18-ott-17

Data Inizio Prova:

18-ott-17

Data Fine Prova:

20-ott-17

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

TRIONFI HONORATI GIUSEPPE &

C.Az.Agr.S.S.

VIA PIANDELMEDICO, 101

60035 JESI AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,517	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	104	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

Responsabile/i di Settore



LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013. L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

2 4 0 1 1. 2017 / 7 2 6



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20174738-004

del:

23-ott-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

17-ott-17

Accettazione:

20174738

Data Arrivo Camp.:

18-ott-17

Data Inizio Prova:

18-ott-17

Data Fine Prova: 18-ott-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

COOPERLAT MOLINARI1 TRIONFI

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,05	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	332	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colori PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

2 4 OTT. 2017 /726



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it



LAB Nº 1239

Rapporto di

20174738-005 prova nº:

del:

23-ott-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

17-ott-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20174738 18-ott-17

Data Inizio Prova:

18-ott-17

Data Fine Prova: 20-ott-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

MAGNATERRA ROBERTO & MASSIMO

VIA PESCARA, 9

60022 CASTELFIDARDO AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/∨	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	287	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	25	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

Responsabile/i di Settore



LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

NOTE

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

2 4 0 1 1. 2017 / 726



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20174738-006

del:

23-ott-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

17-ott-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20174738 18-ott-17

Data Inizio Prova:

18-ott-17

Data Fine Prova:

20-ott-17

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

MORONI CELSO AZ.AGR.

VIA DELL'INDUSTRIA 29 60020 POLVERIGI AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,05	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	312	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		__ assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

Responsabile/i di Settore

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP ≈ Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%. Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

2 4 OTT. 2017 /726



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

20174738-007 prova nº:

del:

23-ott-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

17-ott-17

Accettazione:

20174738

Data Arrivo Camp.:

18-ott-17

Data Inizio Prova:

18-ott-17

Data Fine Prova: 18-ott-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

CISTERNA MORONI MAGNATERRA

VIA PIANDELMEDICO 74

60035 JESI AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Me
Grasso	% p/p	3,67	IS
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,78	IS
Proteine	% p/p	3,58	IS
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,69	IS
Lattosio	% p/p	4,75	IS
* Residuo secco magro	%	9,02	PI
* pH	unità pH	6,58	PI
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	P
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PF
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	420	UI
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5996	PI

Responsabile/i di Settore

letodo

SO 9622/IDF 141:2013

SO 9622/IDF 141:2013

SO 9622/IDF 141:2013 SO 9622/IDF 141:2013

SO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

JNI EN ISO 13366-2:2007

P023Rev.4 2016 Metodo interno BSC



LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

2 4 011. 2017 /726