

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:

20185622-001

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

20185622

Data Arrivo Camp.:

28-nov-18

Data Inizio Prova:

28-nov-18

Data Fine Prova: 28-nov-18 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	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	234	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	26,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA

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

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

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

LEGENDA

(*) = 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.

0 5 DIC. 2018 /871

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume



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°:

20185622-002

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

20185622

Data Arrivo Camp.:

28-nov-18

Data Inizio Prova:

28-nov-18

Data Fine Prova: 28-nov-18 Spettabile:

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

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

CISTERNA MOLINARI 1 STALLA

S.FORTUNATO

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,86	ISO 9622
Proteine	% p/p	3,54	ISO 9622
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,65	ISO 9622
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622
* Residuo secco magro	%	8,92	PP027Re
* pH	unità pH	6,66	PP027Re
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Re
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Re
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	645	UNI EN IS
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	70	PP023Re
		· -	

abile/i di Settore **FALCIONI**

2/IDF 141:2013

2/IDF 141:2013

2/IDF 141:2013 2/IDF 141:2013

2/IDF 141:2013

ev.0 Metodo interno FT-IR

ev.0 Metodo interno FT-IR

ev.0 Metodo interno FT-IR

ev.0 Metodo interno FT-IR

SO 13366-2:2007

ev.5 2018 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 laboratorio

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

0 5 DIC. 2018 /371



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°:

20185622-003

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

20185622

Data Arrivo Camp.:

28-nov-18

Data Inizio Prova:

28-nov-18

Data Fine Prova:

va: 28-nov-18

Produttore:

Spettabile:

TRIONFI HONORATI GIUSEPPE &

C.Az.Agr.S.S.

VIA PIANDELMEDICO, 101

LATTE MARCHE-3VALLI

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

60035 JESI AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	249	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MBIA FALCIONI



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.

0 5 DIC. 2018 /871

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20185622-004

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20185622

Data Inizio Prova:

28-nov-18

28-nov-18

Data Fine Prova: 28-nov-18 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	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	198	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.5 2018 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

2018 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.

0.5 DIC. 2018 /874





Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20185622-005

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-18

Accettazione:

20185622

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-nov-18

28-nov-18

Data Fine Prova: 28-nov-18 Spettabile:

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

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

LATTEMARCHE PESARO GIRO 1 STALLA

LOC.FORESTE VECCHIE s.n.

61020 MONTECALVO IN FOGLIA PU

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	258	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.5 2018 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore ANNA MAR A FALCIONI

3 Metodo interno BSC MIMIC

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 laboratorio.

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

0 5 DIC. 2018 /871



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°:

20185622-006

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-18

Accettazione:

20185622

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-nov-18

28-nov-18

Data Fine Prova:

28-nov-18

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

LATTEMARCHE PESARO GIRO 1 CISTERNA

LOC.FORESTE VECCHIE s.n.

61020 MONTECALVO IN FOGLIA PU

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metod
Grasso	% p/p	3,80	ISO 9
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,91	ISO 90
Proteine	% p/p	3,20	ISO 96
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,30	ISO 96
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 96
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027
* pH	unità pH	6,66	PP027
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	287	UNI E
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023

Responsabile i di Settore do

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

9622/IDF 141:2013

9622/IDF 141:2013

9622/IDF 141:2013

27Rev.0 Metodo interno FT-IR

7Rev.0 Metodo interno FT-IR

7Rev.0 Metodo interno FT-IR

7Rev.0 Metodo interno FT-IR

EN ISO 13366-2:2007

3Rev.5 2018 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 laboratorio.

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

0 5 DIC. 2018 /871



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°:

20185622-007

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-nov-18

Accettazione:

20185622

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-nov-18

28-nov-18

Data Fine Prova:

28-nov-18

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
Grasso	% p/p	4,13
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,25
Proteine	% p/p	3,56
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,67
Lattosio	% p/p	4,77
* Residuo secco magro	%	9,02
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,535
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	221
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	20

abile/i di Settore RIA FALCIONI

Metodo

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.5 2018 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 laboratorio.

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

0 5 DIC. 2018 /871



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°:

20185622-008

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-nov-18

Accettazione:

20185622

Data Arrivo Camp.:

28-nov-18

Data Inizio Prova: 28-nov-18 Data Fine Prova: 28-nov-18 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	Metodo
Grasso	% p/p	3,70	ISO 9622
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,81	ISO 9622
Proteine	% p/p	3,55	ISO 9622
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,66	ISO 9622
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Re
* pH	unità pH	6,61	PP027R€
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Re
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027R€
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	366	UNI EN I
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	f 61	PP023Re

Responsabile FALCIONI ANNA MARA

22/IDF 141:2013 2/IDF 141:2013

22/IDF 141:2013

22/IDF 141:2013

22/IDF 141:2013

Rev.0 Metodo interno FT-IR

Rev.0 Metodo interno FT-IR

Rev.0 Metodo interno FT-IR

lev.0 Metodo interno FT-IR

ISO 13366-2:2007

tev.5 2018 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 laboratorio.

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

0 5 DIC. 2018 /271