

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 L

Rapporto di prova n°.

20190842-001

del:

26-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-feb-19

Accettazione:

20190842

Data Arrivo Camp.:

21-feb-19

Data Inizio Prova:

21-feb-19

Data Fine Prova: 21-feb-19 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 | 3,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 3,86 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,48 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,94 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,79 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,514 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 1,15 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 164 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 12 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |
| * Urea | mg/100mL | 19,6 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |

Responsabile/idi 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 Co 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.

26 FEB. 2019 /157

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 L

Rapporto di prova n°

20190842-002

del:

26-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-feb-19

Accettazione:

20190842

Data Arrivo Camp.:

21-feb-19

Data Inizio Prova:

04 5.1. 40

21-feb-19 Data Fine Prova:

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 | 3,69 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 3,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p / √ | 3,65 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,94 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,521 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 587 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 36 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

21-feb-19

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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.

26 FEB. 2019 /157

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 L

Rapporto di prova n°: 20190842-003

del: 26-feb-19

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 19-feb-19

Accettazione: 20190842

Data Arrivo Camp.: 21-feb-19

Data Inizio Prova: 21-feb-19 Data Fine Prova: 21-feb-19

Trasporto a cura di: CLIENTE

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

TRIONFI HONORATI GIUSEPPE &

C.Az.Agr.S.S.

VIA PIÄNDELMEDICO, 101

60035 JESI AN

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p /p | 3,69 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,30 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,40 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p /p | 4,65 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,77 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,513 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 1,35 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 85 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 16 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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 s.s.= su sostanza secca p/P = Procedura di Prova

U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca p/V = peso su Volume

PP = Procedura di Prova

U.C. = Unità Campionaria

OTE (*) = 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.

26 FEB. 2019/157

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 L

Rapporto di prova n°:

^{'oi} 20190842-004

del:

26-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Latte Ciddo Dovin

Data Prelievo:

19-feb-19

Accettazione:

20190842

Data Arrivo Camp.:

21-feb-19

Data Inizio Prova:

21-feb-19

Data Fine Prova:

21-feb-19

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 | 3,60 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 3,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,48 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,89 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,8 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,519 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,19 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 355 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 25 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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.

26 FEB. 2019 /157

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 L

Rapporto di prova n°:

20190842-005

del:

26-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-feb-19

Accettazione:

20190842

Data Arrivo Camp.:

21-feb-19

Data Inizio Prova:

21-feb-19

Data Fine Prova: 21-feb-19

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 | 3,86 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 3,98 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,50 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,61 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,56 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,75 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,76 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,515 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,96 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 231 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 54 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

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.

26 FEB. 2019 1157



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 L

Rapporto di prova n°:

20190842-006

del:

26-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-feb-19

Accettazione:

20190842

Data Arrivo Camp.:

21-feb-19

Data Inizio Prova:

21-feb-19

Data Fine Prova: 21-feb-19

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 | 4,25 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,38 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,64 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,86 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,19 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,527 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 345 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 9 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

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.

26 FEB. 2019 /157

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 L

Rapporto di prova n°:

20190842-007

del:

26-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-feb-19

Accettazione:

20190842

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-feb-19

21-feb-19

Data Fine Prova: 21-feb-19 Produttore:

Spettabile:

CISTERNA MORONI MAGNATERRA

VIA PIANDELMEDICO 74

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 | 3,38 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,48 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,56 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,67 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,96 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,79 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,521 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 533 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 32 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore ANNA MATILA PALCIONI

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 Co 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.

26 FEB. 2019 /157



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





Rapporto di prova n°:

20190842-008

del:

26-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-feb-19

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20190842

Data Inizio Prova:

21-feb-19 21-feb-19

Data Fine Prova:

21-feb-19

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 |
|-------------------------------|----------------|-----------|
| Grasso | % p/p | 3,60 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,71 |
| Proteine | % p/p | 3,25 |
| Proteine (per calcolo) | % p ∕V | 3,35 |
| Lattosio | % p/p | 4,83 |
| * Residuo secco magro | % | 8,77 |
| * pH | unità pH | 6,78 |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,525 |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 206 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | _ 10 |

Responsatile/i di Settore EALCIONI

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.

26 FEB. 2019 /157



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 L

Rapporto di prova n°:

20190842-009

del:

26-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-feb-19

Accettazione:

20190842

Data Arrivo Camp.:

21-feb-19

Data Inizio Prova:

21-feb-19

Data Fine Prova: 21-feb-19

Spettabile:

Produttore: LATTEMARCHE PESARO GIRO 1 CISTERNA

LOC.FORESTE VECCHIE s.n.

LATTE MARCHE-3VALLI

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

61020 MONTECALVO IN FOGLIA PU

Trasporto a cura di: CLIENTE

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,65 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 3,76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,25 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,35 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,83 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,77 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,78 | 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 | 210 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 18 | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

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 laboratorio.

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

26 FEB. 2019 /157