

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°: 20190370-001

del: 30-gen-19

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 22-gen-19

Accettazione: 20190370

Data Arrivo Camp.: 24-gen-19

Data Inizio Prova: 24-gen-19 Data Fine Prova: 24-gen-19

Produttore:

Spettabile:

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

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

LATTE MARCHE-3VALLI

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,66	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
↑ pH	unità pH	6,66	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
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	23,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto
U.M. = Unità di Misura
U.F.C. = Unità Formanti Colonie
s.s.= su sostanza secca
p/p = peso su peso
p/V = peso su Volume
PP = Procedura di Prova
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.

3 0 GEN. 2019 /70

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°:

20190370-002

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190370

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

24-gen-19

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19

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	3,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,08	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	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

A.S.S.A.M.

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 Coloni 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.

3 0 6EN. 2019 /7 O

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1





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

20190370-003 prova n°:

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20190370 24-gen-19

Data Inizio Prova:

24-gen-19

Data Fine Prova:

24-gen-19

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	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RIA 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

(\*) = 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.

3 0 6EN. 2019 / 7 Q



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°:

20190370-004

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190370

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

24-gen-19

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19 **Produttore:** 

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

**COOPERLAT MOLINARI1 TRIONFI** 

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,08	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	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
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.

3 0 GEN. 2019 /90

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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°:

20190370-005

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

23-gen-19

Accettazione:

20190370

Data Arrivo Camp.:

24-gen-19

Data Inizio Prova:

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-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	Metodo
Grasso	% p/p	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,84	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	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

IA 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.

30 GEN. 2019 /70



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°:

20190370-006

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20190370 24-gen-19

Data Inizio Prova:

24 man 10

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19

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	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p <b>/</b> √	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	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

#### 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.

3 0 6EN. 2019 /70

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°:

20190370-007

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

23-gen-19

Accettazione:

20190370

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

24-gen-19

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19 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	Metodo
Grasso	% p/p	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,84	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	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore **AFALCIONI** 

**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.

3 0 GEN. 2019 /70

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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 nº:

20190370-008

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190370

Data Arrivo Camp.:

24-gen-19

Data Inizio Prova:

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19

Spettabile:

**Produttore: MORONI CELSO AZ.AGR. VIA DELL'INDUSTRIA 29** 60020 POLVERIGI AN

LATTE MARCHE-3VALLI

**VIA SANDRO TOTTI 7** 60100 ANCONA (AN)

Trasporto a cura di: CLIENTE

U.M.	Risultato	Metodo
% p/p	4,11	ISO 9622/IDF 141:2013
% p∕V	4,23	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
% p∕V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
%	9,16	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
°C	-0,536	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
UFCx1000/mL	9	PP023Rev.5 2018 Metodo interno B
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C %	% p/p 4,11 % p/V 4,23 % p/p 3,64 % p/V 3,75 % p/p 4,83 % 9,16 unità pH 6,66 °C -0,536 % 0,00

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI



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

interno BSC

(\*) = 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.

3 0 GEN. 2019 /70

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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°:

20190370-009

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190370

Data Arrivo Camp.:

24-gen-19

Data Inizio Prova:

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19

Spettabile:

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	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,10	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	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	228	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	23	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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 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.

3 0 GEN. 2019 /7 a