

Rapporto di  
prova n°:

**20164751-001**

del:

**17-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**11-ott-16**

Accettazione:

**20164751**

Data Arrivo Camp.:

**12-ott-16**

Data Inizio Prova:

**12-ott-16**

Data Fine Prova:

**12-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE-SIBILLA**

**VIA SANDRO TOTTI 7**

**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**

**VIOLA GIULIO**

**VIA BENEDETTO COSTA N.82**

**62028 SARNANO MC**

Trasporto a cura di:

**CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,91</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>261</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>21</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>22</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

# **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.

18 OTT. 2016 / 693

Rapporto di prova n°: **20164751-002**

del: **17-ott-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **11-ott-16**

Accettazione: **20164751**

Data Arrivo Camp.: **12-ott-16**

Data Inizio Prova: **12-ott-16** Data Fine Prova: **12-ott-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA**

**VIA SANDRO TOTTI 7**

**60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.**

**LOC.PAROLITO,124**

**62027 SAN SEVERINO MC**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,10</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,22</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,22</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>288</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>23,2</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FAZGIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**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.

18 OTT. 2016 / 693