

Rapporto di
prova n°:

20162470-001

del:

26-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

19-mag-16

Accettazione:

20162470

Data Arrivo Camp.:

19-mag-16

Data Inizio Prova:

19-mag-16

Data Fine Prova:

19-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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 | 3,51 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,62 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,21 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,31 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,97 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,88 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,534 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 316 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 27 | PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC |
| * Ricerca sostanze inibenti | | assenti | PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCONI

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.

26 MAG 2016 / 373

Rapporto di
prova n°: **20162470-002**

del: **26-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **19-mag-16**

Accettazione: **20162470**

Data Arrivo Camp.: **19-mag-16**

Data Inizio Prova: **19-mag-16** Data Fine Prova: **19-mag-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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 | 3,74 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,27 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,37 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,86 | 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 | 462 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 197 | PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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.

29 MAG 2016 / 397