

Rapporto di  
prova n°: **20163888-001**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163888**Data Arrivo Camp.: **17-ago-16**Data Inizio Prova: **18-ago-16** Data Fine Prova: **18-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA****VIA SANDRO TOTTI 7****60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**VIOLA GIULIO****VIA BENEDETTO COSTA N.82****62028 SARNANO MC**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,24</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,94</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</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>342</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>21,9</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 pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

22 AGO 2016/578

Rapporto di  
prova n°: **20163888-002**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163888**Data Arrivo Camp.: **17-ago-16**Data Inizio Prova: **18-ago-16** Data Fine Prova: **18-ago-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>3,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,09</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,48</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,521</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>267</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>4</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>19,5</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

22 AGO 2016/578