

Rapporto di  
prova n°: **20162445-001**

del: **26-mag-16**

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

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

Accettazione: **20162445**

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 - MONTEFELTRO**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60131 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**F.LLI LONDEI SOC.AGR.S.S.**  
**VIA MONTEROSA, 10**  
**61020 PETRIANO PU**

Trasporto a cura di: **FRANCESCO CAVERNI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,98</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,95</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>180</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA TALCIONI

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 2016/369

Rapporto di prova n°: **20162445-002**

del: **26-mag-16**

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

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

Accettazione: **20162445**

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 - MONTEFELTRO**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60131 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**CISTERNA LATTE MARCHE MONTEFELTRO**  
**NON SPECIFICATO**  
**NON SPECIFICATO**

Trasporto a cura di: **FRANCESCO CAVERNI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,94</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>190</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>19</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

**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.

26 MAG 2016 / 369