

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

prova n°:

20190668-001

del:

18-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-19

Accettazione:

20190668

Data Arrivo Camp.:

12-feb-19

Data Inizio Prova:

13-feb-19

Data Fine Prova: 13-feb-19

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7 **60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

**MAGNATERRA ROBERTO & MASSIMO** 

VIA PESCARA, 9

60022 CASTELFIDARDO AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,88
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,00
Proteine	% p/p	3,23
Proteine (per calcolo)	% p <b>∕</b> ∨	3,33
Lattosio	% p/p	4,45
* Residuo secco magro	%	8,37
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,524
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	228
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17

Responsabile/i di Settore

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev 0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

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

(\*) = 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

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

1 9 FEB. 2019 / 1 28



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it







LAB Nº 1239 L

Rapporto di

prova n°:

20190668-002

del:

18-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-feb-19

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20190668 12-feb-19

Data Inizio Prova:

13-feb-19

Data Fine Prova:

13-feb-19

Spettabile:

**LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

**Produttore:** 

Metodo

**MAGNATERRA ROBERTO & MASSIMO** 

VIA PESCARA, 9

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

60022 CASTELFIDARDO AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,63
Grasso (per calcolo)	% p <b>/</b> ∨	3,74
Proteine	% p/p	3,39
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,49
Lattosio	% p/p	4,52
* Residuo secco magro	%	8,61
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,525
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	169
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14

Responsabile/i di Settore LCIONI

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR UNI EN ISO 13366-2:2007

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

(\*) = 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

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

1 9 FEB. 2019 /128

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°:

20190668-003

del:

18-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Latte Clado Dovino

Data Prelievo:

11-feb-19

Accettazione:

20190668

Data Arrivo Camp.:

12-feb-19

Data Inizio Prova:

13-feb-19

Data Fine Prova: 13-feb-19

Produttore:

Spettabile:

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

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p <b>/</b> ∨	4,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,14	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,536	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	269	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

CHIMICO PRODUCTION ASSAMI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

LEGENDA SB = Prova

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

PP = Procedura di Prova

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.

1 9 FEB. 2019 /123

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°:

20190668-004

del:

18-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-feb-19

Accettazione:

20190668

Data Arrivo Camp.:

12-feb-19

Data Inizio Prova:

40 5-6-40

13-feb-19

Data Fine Prova: 13-feb-19

Produttore:

Spettabile:

**CISTERNA MORONI MAGNATERRA** 

**VIA PIANDELMEDICO 74** 

**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	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	603	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	45	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i/di Settore

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 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.

1 9 FEB. 2019 /128

Pagina 1\1