

Anticipazione

N° Accettazione: 20171584 del: 05/04/2017 Note:

Data Rdp: 11/04/2017

Periodo:

Spettabile Azienda
COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA
VIA PIANDELMEDICO, 74
60035 JESI (AN)

Campione: 201715 001 CISTERNA SURIANI 1 Campione: 201715 002 CISTERNA SURIANI 2	20171584. 001 URIANI 1 20171584. 002 URIANI 2	Grasso % p/p % p/p 3,34	Grasso (per calcolo) % p/V	Proteine % p/p 3,10 3,09	Proteine (per calcolo) % p/V 3,19 3,18	Lattosio % p/p 4,72	Residuo secco magro %	pH unità pH 6,66	Indice Crioscopi co °C -0,522	Contenut o in acqua aggiunta % 0.00 0.00	Cellule somatiche cell × 1000/mL 631	lule atiche x /mL
		% p/p	% p∕V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	റ്	(% (% cell x
Campione:	20171584- 001	3,34	3,44	3,10	3,19	4,72	8,50	6,66	-0,522	0	,00	.00 631
CISTERNA S	URIANI 1											
Campione:	20171584- 002 URIANI 2	3,41	3,51	3,09	3,18	4,70	8,48	6,64	-0,519		0,19	0.19 422
Campione: 20171584- 003 CISTERNA PIACENTINI 1	20171584- 003 ACENTINI 1	3,69	3,80	3,23	3,33	4,75	8,67	6,67	-0,527	0	0,00	385
Campione: 20171584- 004 CISTERNA PIACENTINI 2	20171584- 004 ACENTINI 2	3,79	3,90	3,24	3,34	4 ,73	8,66	6,64	-0,522	0	0,00	,00 333
Campione: 20171584- 005 CISTERNA PIACENTINI 3	20171584- 005 ACENTINI 3	3,69	3,80	3,10	3,19	4,72	8,51	6,64	-0,525	0	0,00	,00 274
Campione: 20171584 006 CISTERNA DI PRINZIO 2	20171584- 006 PRINZIO 2	3,32	3,42	3,19	3,29	4,78	8,66	6,65	-0,526	0	0,00	,00 414
Campione:	20171584- 007	3,32	3,42	3,17	3,27	4,82	8,67	6,69	-0,528	0	0,00	,00 560

CISTERNA DI PRINZIO 3



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

Rapporto di prova n°:

20171584-001

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20171584 04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-17

Spettabile:

COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA

VIA PIANDELMEDICO, 74

60035 JESI (AN)

Produttore:

CISTERNA SURIANI 1 NON SPECIFICATO

NON SPECIFICATO

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,50	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	631	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	371	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore **FALCIONI**



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.

1241



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

Rapporto di prova n°:

20171584-005

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-apr-17

Accettazione:

20171584

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 04-apr-17

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17

Spettabile:

COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA

VIA PIANDELMEDICO, 74

60035 JESI (AN)

Produttore:

CISTERNA PIACENTINI 3

NON SPECIFICATO
NON SPECIFICATO

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,69
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,80
Proteine	% p/p	3,10
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,19
Lattosio	% p/p	4,72
* Residuo secco magro	%	8,51
* pH	unità pH	6,64
* Indice Crioscopico	°C	-0,525
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	274
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	156

Responsabile/i di Settore ANNA JARRA FALCIONI Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PPUZ/Rev.u Metodo Interno F I-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

A.S.A.M.

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.

11 488 187/241



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

Rapporto di prova n°:

20171584-006

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-apr-17

Accettazione:

20171584

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-17

Spettabile:

COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA

VIA PIANDELMEDICO, 74

60035 JESI (AN)

Produttore:

CISTERNA DI PRINZIO 2 NON SPECIFICATO

NON SPECIFICATO

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,32
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,42
Proteine	% p/p	3,19
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29
Lattosio	% p/p	4,78
* Residuo secco magro	%	8,66
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	414
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8

Responsabileli di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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.4 2016 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 Colomi 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.

11 MI - 11/261

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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

Rapporto di

20171584-007 prova n°:

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-apr-17

Accettazione:

20171584

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova: 05-apr-17 Data Fine Prova: 05-apr-17

Metodo

Spettabile:

60035 JESI (AN)

Produttore: **CISTERNA DI PRINZIO 3 NON SPECIFICATO**

VIA PIANDELMEDICO, 74

COOPERLAT SOC.COOP.AGR.LA

NON SPECIFICATO

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,32
Grasso (per calcolo)	% p / V	3,42
Proteine	% p/p	3,17
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,27
Lattosio	% p/p	4,82
* Residuo secco magro	%	8,67
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	560
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	196

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

LEGENDA

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

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

11 000 2017 /241

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1