

## Anticipazione

Spettabile Azienda  
**LATTE MARCHE-3VALLI**  
**VIA I MAGGIO 122/D**  
**60100 ANCONA (AN)**

**N° Accettazione:** 20143425 **del:** 12/08/2014 **Note:**

**Data Rdp:** 19/08/2014

**Periodo:**

Campione:	20143425-001	LATTEMARCHE PESARO GIRO 1-STALLA											
		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
		% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
		3,83	3,94	3,17	3,27	4,88	8,74	6,69	-0,525	0,00	211	17	assenti
Campione:	20143425-002	LATTEMARCHE PESARO GIRO 1-CISTERNA											
		3,82	3,93	3,18	3,28	4,88	8,74	6,69	-0,527	0,00	234	20	//

Rapporto di prova n°: **20143425-001**

del: **19-ago-14**

Descrizione: **Latte bovino qualità**

Data Prelievo: **11-ago-14**

Accettazione: **20143425**

Data Arrivo Camp.: **12-ago-14**

Data Inizio Prova: **14-ago-14** Data Fine Prova: **14-ago-14**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-3VALLI**  
**VIA I MAGGIO 122/D**  
**60100 ANCONA (AN)**

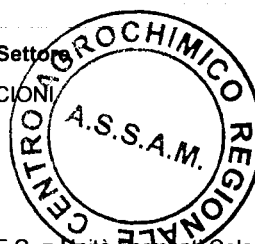
Produttore:

**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	<b>3,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,74</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</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>211</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		<b>assenti</b>	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

**19 AGO 2014 / 6 28**

Rapporto di prova n°: **20143425-002**

del: **19-ago-14**

Descrizione: **Latte bovino qualità**

Data Prelievo: **11-ago-14**

Accettazione: **20143425**

Data Arrivo Camp.: **12-ago-14**

Data Inizio Prova: **14-ago-14** Data Fine Prova: **14-ago-14**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-3VALLI**

**VIA I MAGGIO 122/D**

**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	<b>3,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,74</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>234</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>20</b>	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.

19 AGO 2014 / 628