

Rapporto di prova n°: **20190515-001**

del: **05-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-gen-19**

Accettazione: **20190515**

Data Arrivo Camp.: **31-gen-19**

Data Inizio Prova: **31-gen-19** Data Fine Prova: **31-gen-19**

**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-3VALLI**  
**VIA SANDRO TOTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**STALLA S.FORTUNATO SOC. COOP. a.r.l.**  
**C.DA SAN FORTUNATO, 11**  
**60030 SERRA DE' CONTI AN**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	<b>0,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>0,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,09</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>5,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,92</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>158</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>28,5</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA 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.

**05 FEB. 2019 / 86**

Rapporto di prova n°: **20190515-002**

del: **05-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-gen-19**

Accettazione: **20190515**

Data Arrivo Camp.: **31-gen-19**

Data Inizio Prova: **31-gen-19** Data Fine Prova: **31-gen-19**

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

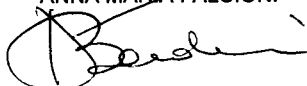
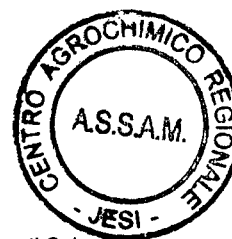
**Produttore:**  
**CISTERNA MOLINARI 1 STALLA**  
**S.FORTUNATO**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>31</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

ANNA MARIA 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.

**05 FEB. 2019 / 86**

Rapporto di prova n°: **20190515-003**

del: **05-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-gen-19**

Accettazione: **20190515**

Data Arrivo Camp.: **31-gen-19**

Data Inizio Prova: **31-gen-19** Data Fine Prova: **31-gen-19**

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

**Produttore:**  
**TRIONFI HONORATI GIUSEPPE &**  
**C.Az.Agr.S.S.**  
**VIA PIANDELMEDICO, 101**  
**60035 JESI AN**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>26</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA 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.

**05 FEB. 2019** /86

Rapporto di  
prova n°:**20190515-004**

del:

**05-feb-19**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**29-gen-19**

Accettazione:

**20190515**

Data Arrivo Camp.:

**31-gen-19**

Data Inizio Prova:

**31-gen-19**

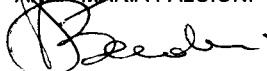
Data Fine Prova:

**31-gen-19****Spettabile:****LATTE MARCHE-3VALLI****VIA SANDRO TOTTI 7****60100 ANCONA (AN)****Produttore:****COOPERLAT MOLINARI1 TRIONFI**

Trasporto a cura di:

**CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,55</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>373</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore****ANNA MARIA FALCIONI****LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Coliformi  
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.

**05 FEB. 2019 / 86**

Rapporto di prova n°: **20190515-005**

del: **05-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **30-gen-19**

Accettazione: **20190515**

Data Arrivo Camp.: **31-gen-19**

Data Inizio Prova: **31-gen-19** Data Fine Prova: **31-gen-19**

**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-3VALLI**  
**VIA SANDRO TOTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**LATTEMARCHE PESARO GIRO 1 STALLA**  
**LOC.FORESTE VECCHIE s.n.**  
**61020 MONTECALVO IN FOGLIA PU**

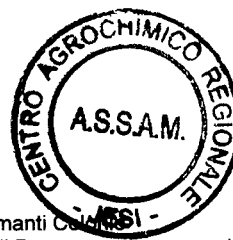
Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

ANNA MARIA FALCIONI

*[Firma]*



**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 Coliformi  
 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.

**05 FEB. 2019** /86

Rapporto di  
prova n°: **20190515-006**del: **05-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **30-gen-19**Accettazione: **20190515**Data Arrivo Camp.: **31-gen-19**Data Inizio Prova: **31-gen-19** Data Fine Prova: **31-gen-19****Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-3VALLI**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**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>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**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.

**05 FEB. 2019 / 86**