

Rapporto di prova n°: **20162301-001**

del: **16-mag-16**

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

Data Prelievo: **10-mag-16**

Accettazione: **20162301**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-16**

Data Inizio Prova: **11-mag-16** Data Fine Prova: **11-mag-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI

VIA SANDRO TOTTI 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: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	217	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	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.

1006 2016/346

Rapporto di prova n°: **20162301-002**

del: **16-mag-16**

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

Data Prelievo: **10-mag-16**

Accettazione: **20162301**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-16**

Data Inizio Prova: **11-mag-16** Data Fine Prova: **11-mag-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

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

Produttore:

**CISTERNA MOLINARI 1 STALLA
 S.FORTUNATO**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	229	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	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.

10 MAG 2016 / 346

Rapporto di
prova n°:

20162301-003

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

20162301

Data Arrivo Camp.:

11-mag-16

Data Inizio Prova:

11-mag-16

Data Fine Prova:

11-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

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

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,516	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	170	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	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.

16 MAG 2016 / 346

Rapporto di
 prova n°:

20162301-004

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

20162301

Data Arrivo Camp.:

11-mag-16

Data Inizio Prova:

11-mag-16

Data Fine Prova:

11-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI

VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

COOPERLAT MOLINARI1 TRIONFI

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

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	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	212	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	29	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.

16 MAG 2016/346