

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	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>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,37</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>228</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</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.

19 FEB. 2019 / 128

Rapporto di  
prova n°: **20190668-002**del: **18-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**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****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	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>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</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>169</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>14</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.

**19 FEB. 2019** / 128

Rapporto di  
prova n°: **20190668-003**del: **18-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**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****Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-3VALLI**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)****Produttore:**  
**MORONI CELSO AZ.AGR.**  
**VIA DELL'INDUSTRIA 29**  
**60020 POLVERIGI AN**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

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

**19 FEB. 2019** / 128

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: **13-feb-19** Data Fine Prova: **13-feb-19**

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

**Produttore:**  
**CISTERNA MORONI MAGNATERRA**  
**VIA PIANDELMEDICO 74**  
**60035 JESI AN**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,91</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>603</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>45</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

19 FEB. 2019 / 128