

Rapporto di prova n°: **20163586-001**

del: **01-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-lug-16**

Accettazione: **20163586**

Data Arrivo Camp.: **27-lug-16**

Data Inizio Prova: **27-lug-16** Data Fine Prova: **27-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE-SIBILLA**

**VIA SANDRO TOTTI 7**

**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**

**DI MULO ROBERTO FILIPPO**

**VIA TACCARELLI 32**

**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

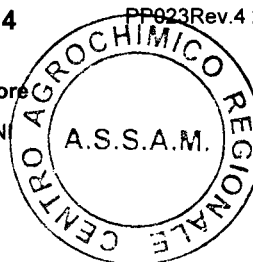
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,84</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>94</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>114</b>	PP023Rev.4 2016 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.

01/08/16/532

Rapporto di prova n°: **20163586-002**

del: **01-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-lug-16**

Accettazione: **20163586**

Data Arrivo Camp.: **27-lug-16**

Data Inizio Prova: **27-lug-16** Data Fine Prova: **27-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

**Produttore:**  
**VIOLA GIULIO**  
**VIA BENEDETTO COSTA N.82**  
**62028 SARNANO MC**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,93</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,534</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>200</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>25</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>30,6</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

20163586-002/532

Rapporto di  
prova n°: **20163586-003**del: **01-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **26-lug-16**Accettazione: **20163586**Data Arrivo Camp.: **27-lug-16**Data Inizio Prova: **27-lug-16** Data Fine Prova: **27-lug-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

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

Produttore:

**MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.****LOC.PAROLITO,124****62027 SAN SEVERINO MC**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,99</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,08</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,51</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>389</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>25,9</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**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.

01/08/2016/532