

Rapporto di prova n°: **20185622-001**

del: **04-dic-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-nov-18**

Accettazione: **20185622**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-18**

Data Inizio Prova: **28-nov-18** Data Fine Prova: **28-nov-18**

**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: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,77</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>4,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,82</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>234</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>26,6</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 DIC. 2018 / 871**

Rapporto di  
prova n°: **20185622-002**del: **04-dic-18**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **27-nov-18**Accettazione: **20185622**Data Arrivo Camp.: **28-nov-18**Data Inizio Prova: **28-nov-18** Data Fine Prova: **28-nov-18****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>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,92</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>645</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>70</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 DIC. 2018** / 871

Rapporto di prova n°: **20185622-003**

del: **04-dic-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-nov-18**

Accettazione: **20185622**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-18**

Data Inizio Prova: **28-nov-18** Data Fine Prova: **28-nov-18**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

**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	<b>3,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,96</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>4,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,71</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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>249</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</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 DIC. 2018 / 871**

Rapporto di  
 prova n°: **20185622-004**

del: **04-dic-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-nov-18**

Accettazione: **20185622**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-18**

Data Inizio Prova: **28-nov-18** Data Fine Prova: **28-nov-18**

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

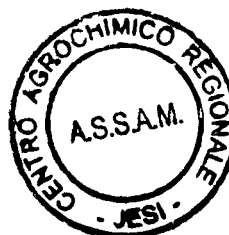
**Produttore:**  
**COOPERLAT MOLINARI1 TRIONFI**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,53</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>198</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>24</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 DIC. 2018 / 871**

Rapporto di prova n°: **20185622-005**

del: **04-dic-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-18**

Accettazione: **20185622**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-18**

Data Inizio Prova: **28-nov-18** Data Fine Prova: **28-nov-18**

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

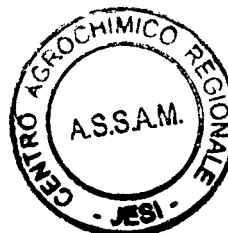
**Produttore:**  
**LATTEMARCHE PESARO GIRO 1 STALLA**  
**LOC.FORESTE VECCHIE s.n.**  
**61020 MONTECALVO IN FOGLIA PU**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,22</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,69</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>258</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</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 DIC. 2018 / 871**

Rapporto di  
prova n°: **20185622-006**

del: **04-dic-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-18**

Accettazione: **20185622**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-18**

Data Inizio Prova: **28-nov-18** Data Fine Prova: **28-nov-18**

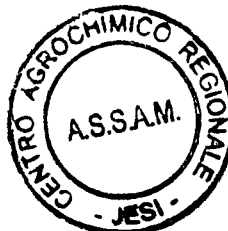
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-3VALLI**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**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>3,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>287</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore  
ANNA MARIA FALCONI



**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 DIC. 2018 / 871**

Rapporto di  
prova n°: **20185622-007**

del: **04-dic-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-nov-18**

Accettazione: **20185622**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-18**

Data Inizio Prova: **28-nov-18** Data Fine Prova: **28-nov-18**

**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>4,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,02</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>221</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>20</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 DIC. 2018 / 871**

Rapporto di  
prova n°: **20185622-008**

del: **04-dic-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-nov-18**

Accettazione: **20185622**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-18**

Data Inizio Prova: **28-nov-18** Data Fine Prova: **28-nov-18**

**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>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,95</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,61</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>366</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>61</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.

**05 DIC. 2018 / 871**