

Rapporto di prova n°: **20190034-001**

del: **09-gen-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **08-gen-19**

Accettazione: **20190034**

Data Arrivo Camp.: **08-gen-19**

Data Inizio Prova: **08-gen-19** Data Fine Prova: **08-gen-19**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE - MONTEFELTRO**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60131 ANCONA (AN)**

**Produttore:**

**F.LLI LONDEI SOC.AGR.S.S.**  
**VIA MONTEROSA, 10**  
**61020 PETRIANO PU**

Trasporto a cura di: **FRANCESCO CAVERNI**

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>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>314</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 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.

**09 GEN. 2019** / 10

Rapporto di prova n°: **20190034-002**

del: **09-gen-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **08-gen-19**

Accettazione: **20190034**

Data Arrivo Camp.: **08-gen-19**

Data Inizio Prova: **08-gen-19** Data Fine Prova: **08-gen-19**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE - MONTEFELTRO  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60131 ANCONA (AN)**

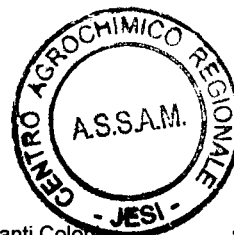
**Produttore:**

**CISTERNA LATTE MARCHE MONTEFELTRO  
NON SPECIFICATO  
NON SPECIFICATO**

Trasporto a cura di: **FRANCESCO CAVERNI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,80</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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>227</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>4</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 Colono  
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.

09 GEN. 2019 / 18