

Rapporto di prova n°: **20162639-001**

del: **07-giu-16**

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

Data Prelievo: **30-mag-16**

Accettazione: **20162639**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-16**

Data Inizio Prova: **01-giu-16** Data Fine Prova: **01-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

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

**Produttore:**  
**MAGNATERRA ROBERTO & MASSIMO**  
**VIA PESCARA, 9**  
**60022 CASTELFIDARDO AN**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,522</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>203</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>25</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		<b>assenti</b>	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

**Responsabile/i di Settore**  
**ANNA MARIA FALCONI**

**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.

7 GIU. 2016 / 401

Rapporto di prova n°: **20162639-002**

del: **07-giu-16**

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

Data Prelievo: **30-mag-16**

Accettazione: **20162639**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-16**

Data Inizio Prova: **01-giu-16** Data Fine Prova: **01-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

**Produttore:**  
**COOPERLAT MOLINARI MAGNATERRA**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,521</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>195</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>28</b>	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.

7 GIU. 2016 / 401

Rapporto di prova n°: **20162639-003**

del: **07-giu-16**

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

Data Prelievo: **30-mag-16**

Accettazione: **20162639**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-16**

Data Inizio Prova: **01-giu-16** Data Fine Prova: **01-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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>3,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,94</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>5,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,12</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>97</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		<b>assenti</b>	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

**Responsabile/i di Settore**  
**ANNA MARIA FALCONI**

**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.

7 GIU. 2016 / 401

Rapporto di prova n°: **20162639-004**

del: **07-giu-16**

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

Data Prelievo: **30-mag-16**

Accettazione: **20162639**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-16**

Data Inizio Prova: **01-giu-16** Data Fine Prova: **01-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

**Produttore:**  
**CISTERNA LATTE MARCHE MORONI**  
**VIA PIANDELMEDICO 74**  
**60035 JESI AN**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,92</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>5,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,11</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>103</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio  
 MARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s. = su sostanza secca  
 p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova 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.

7 GIU. 2016 / 401