

Rapporto di prova n°: **20191214-001**

del: **18-mar-19**

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

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191214**

Data Arrivo Camp.: **14-mar-19**

Data Inizio Prova: **14-mar-19** Data Fine Prova: **14-mar-19**

**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>3,53</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,92</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,74</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>204</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>23,6</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

**18 MAR. 2019 / 213**

Rapporto di prova n°: **20191214-002**

del: **18-mar-19**

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

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191214**

Data Arrivo Camp.: **14-mar-19**

Data Inizio Prova: **14-mar-19** Data Fine Prova: **14-mar-19**

**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>3,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,95</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</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>711</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>28</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.

**18 MAR. 2019 / 218**

Rapporto di prova n°: **20191214-003**

del: **18-mar-19**

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

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191214**

Data Arrivo Camp.: **14-mar-19**

Data Inizio Prova: **14-mar-19** Data Fine Prova: **14-mar-19**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

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

**Produttore:**  
**TRIONFI HONORATI ANTONIO**  
**AZ.AGR.SOC.AGR.SRL**  
**VIA PIANDELMEDICO, 101**  
**60035 JESI AN**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,80</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>4,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,59</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>160</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.

**18 MAR. 2019 / 218**

Rapporto di prova n°: **20191214-004**

del: **18-mar-19**

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

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191214**

Data Arrivo Camp.: **14-mar-19**

Data Inizio Prova: **14-mar-19** Data Fine Prova: **14-mar-19**

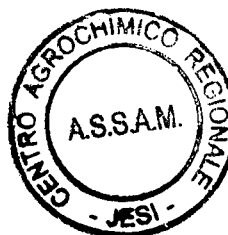
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-3VALLI**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

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

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,53</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,84</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>518</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>47</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.

18 MAR. 2019 / 218

Rapporto di prova n°: **20191214-005**

del: **18-mar-19**

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

Data Prelievo: **13-mar-19**

Accettazione: **20191214**

Data Arrivo Camp.: **14-mar-19**

Data Inizio Prova: **14-mar-19** Data Fine Prova: **14-mar-19**

**Spettabile:**

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

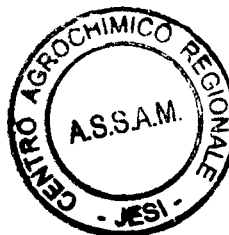
**Produttore:**

**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>3,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,83</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>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,74</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>188</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</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.

**18 MAR. 2019 / 218**

Rapporto di prova n°: **20191214-006**

del: **18-mar-19**

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

Data Prelievo: **13-mar-19**

Accettazione: **20191214**

Data Arrivo Camp.: **14-mar-19**

Data Inizio Prova: **14-mar-19** Data Fine Prova: **14-mar-19**

**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>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,84</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>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</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>184</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>19</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.

**18 MAR. 2019 / 218**