

Rapporto di  
prova n°:

**20162341-001**

del:

**18-mag-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**11-mag-16**

Accettazione:

**20162341**

Data Arrivo Camp.:

**12-mag-16**

Data Inizio Prova:

**13-mag-16**

Data Fine Prova:

**13-mag-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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>3,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,79</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>4,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,04</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>178</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</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.

18 MAG. 2016 / 350

Rapporto di prova n°: **20162341-002**

del: **18-mag-16**

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

Data Prelievo: **11-mag-16**

Accettazione: **20162341**

Data Arrivo Camp.: **12-mag-16**

Data Inizio Prova: **13-mag-16** Data Fine Prova: **13-mag-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,03</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>171</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</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.

18 MAG. 2016 / 350