

Anticipazione

Spettabile Azienda
LATTEMARCHE-FRENTANA
VIA RE DEL COPPO
66034 LANCIANO (CH)

N° Accettazione: 20141809 **del:** 09/05/2014 **Note:**

Data Rdp: 14/05/2014

Periodo:

Campione:	Grasso p/p	Grasso p/v	Proteine p/p	Proteine p/v	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/v	% p/p	% p/v	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20141809-001 COSTANTINI ANTONIETTA	3,31	3,41	3,09	3,18	4,57	8,35	6,6	-0,527	0,00	620	18
Campione: 20141809-002 PAONE STEFANO	3,97	4,09	3,39	3,49	4,64	8,71	6,63	-0,511	1,73	580	82
Campione: 20141809-003 DEL GRAMMASTRO CINZIA	3,97	4,09	3,27	3,37	4,79	8,76	6,69	-0,522	0,00	276	11

Rapporto di
prova n°:**20141809-001**

del:

14-mag-14

Descrizione:

Latte qualità bovino

Data Prelievo:

09-mag-14

Accettazione:

20141809

Data Arrivo Camp.:

09-mag-14

Data Inizio Prova:

09-mag-14

Data Fine Prova:

09-mag-14

Tipo Prove:

Latte bovino**Spettabile:****LATTEMARCHE-FRENTANA****VIA RE DEL COPPO****66034 LANCIANO (CH)****Produttore:****COSTANTINI ANTONIETTA****NON SPECIFICATO****NON SPECIFICATO CH**

Trasporto a cura di:

ALESSANDRO ACCIARRI

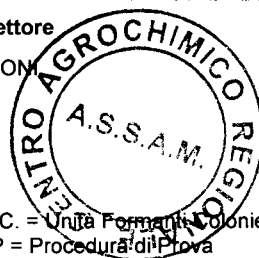
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso p/p	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso p/v	% p/V	3,41	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Proteine p/p	% p/p	3,09	ISO 9622/IDF 141:2013
* Proteine p/v	% p/V	3,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Lattosio	% p/p	4,57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,35	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	620	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	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 pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formiche 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 ISO 7218: 2007.
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.

15 MAG 2014 / 326

Rapporto di
prova n°: **20141809-002**

del: **14-mag-14**

Descrizione: **Latte qualità bovino**

Data Prelievo: **09-mag-14**

Accettazione: **20141809**

Data Arrivo Camp.: **09-mag-14**

Data Inizio Prova: **09-mag-14** Data Fine Prova: **09-mag-14**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

LATTEMARCHE-FRENTANA

VIA RE DEL COPPO

66034 LANCIANO (CH)

Produttore:

PAONE STEFANO

NON SPECIFICATO

NON SPECIFICATO CH

Trasporto a cura di: **ALESSANDRO ACCIARRI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso p/p	% p/p	3,97	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso p/v	% p/V	4,09	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Proteine p/p	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
* Proteine p/v	% p/V	3,49	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,511	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	580	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	82	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.

15 MAG 2014/326

Rapporto di prova n°: **20141809-003**del: **14-mag-14**Descrizione: **Latte qualità bovino**Data Prelievo: **08-mag-14**Accettazione: **20141809**Data Arrivo Camp.: **09-mag-14**Data Inizio Prova: **09-mag-14** Data Fine Prova: **09-mag-14**Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

**LATTEMARCHE-FRENTANA
VIA RE DEL COPPO
66034 LANCIANO (CH)**

Produttore:

**DEL GRAMMASTRO CINZIA
NON SPECIFICATO
NON SPECIFICATO PE**Trasporto a cura di: **ALESSANDRO ACCIARRI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso p/p	% p/p	3,97	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso p/v	% p/V	4,09	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Proteine p/p	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
* Proteine p/v	% p/V	3,37	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	276	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	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 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 ISO 7218: 2007.

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.

15 MAG 2014 1326