

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova nº:

20191314-001

del:

25-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-mar-19

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20191314 21-mar-19

Data Inizio Prova:

22-mar-19

Data Fine Prova: 22-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
Grasso	% p/p	3,50
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61
Proteine	% p/p	3,41
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,51
Lattosio	% p/p	4,76
* Residuo secco magro	%	8,86
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	213
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7
* Urea	mg/100mL	30,7

Metodo ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore **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 Col PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(\*) = 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

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di

20191314-002 prova n°:

del:

25-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-mar-19

Accettazione:

20191314

Data Arrivo Camp.:

21-mar-19

Data Inizio Prova:

22-mar-19

Data Fine Prova:

22-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	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	591	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ARIA PALCIONI

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formant PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

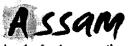
il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. i campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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.



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova nº:

20191314-003

del:

25-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-mar-19

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20191314 21-mar-19

Data Inizio Prova:

22-mar-19

Data Fine Prova:

22-mar-19

**Produttore:** 

Spettabile:

TRIONFI HONORATI ANTONIO

AZ.AGR.SOC.AGR.SRL **VIA PIANDELMEDICO, 101** 

LATTE MARCHE-3VALLI

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

60035 JESI AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	2,79
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,87
Proteine	% p/p	3,23
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,33
Lattosio	% p/p	4,65
* Residuo secco magro	%	8,57
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,521
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	39
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	, <b>12</b>

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev 0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev 0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC



# **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

(\*) = 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.



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova nº:

20191314-004

del:

25-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-mar-19

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20191314 21-mar-19

Data Inizio Prova:

22-mar-19

19 Data Fine Prova:

22-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	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,02	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	301	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI ON ASSAM ASSAM

**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.

2.5 MAR. 2019 /225

Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 I

Rapporto di prova n°:

20191314-005

del:

25-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-mar-19

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20191314 21-mar-19

Data Inizio Prova:

22-mar-19

Data Fine Prova: 22-mar-19

Spettabile:

Produttore: MAGNATERRA ROBERTO & MASSIMO

VIA PESCARA, 9

60022 CASTELFIDARDO AN

LATTE MARCHE-3VALLI

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,77
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,88
Proteine	% p/p	3,33
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,43
Lattosio	% p/p	4,60
* Residuo secco magro	%	8,62
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,524
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	226
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16

Responsabile/i di Settore

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC



### **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 proye 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.



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

22-mar-19

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di

prova nº:

20191314-006

del:

25-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-mar-19

Accettazione:

20191314

Data Arrivo Camp.:

21-mar-19

Data Inizio Prova:

22-mar-19

Data Fine Prova:

**Produttore:** 

Metodo

Spettabile:

MORONI CELSO AZ.AGR. **VIA DELL'INDUSTRIA 29** 60020 POLVERIGI AN

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDE 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

LATTE MARCHE-3VALLI

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,13
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,25
Proteine	% p/p	3,64
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,75
Lattosio	% p/p	4,83
* Residuo secco magro	%	9,16
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,536
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	294
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6

Responsabile/i di Settore AFALCIONI

A.S.S.A.N JES

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

# **LEGENDA**

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

PP = Procedura di Prova

(\*) = 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.



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova nº:

20191314-007

del:

25-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-mar-19

Accettazione:

20191314

Data Arrivo Camp.:

21-mar-19

Data Inizio Prova:

22-mar-19

Data Fine Prova: 22-mar-19

Spettabile:

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

**Produttore:** 

CISTERNA MORONI MAGNATERRA

**VIA PIANDELMEDICO 74** 

60035 JESI AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	278	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI



**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.

2.5 MAR. 2019 /225

Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova n°:

20191314-008

del:

25-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-mar-19

Accettazione:

20191314

Data Arrivo Camp.:

21-mar-19

Data Inizio Prova:

22-mar-19

Data Fine Prova:

22-mar-19

Spettabile:

**LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

CHIMIC

**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	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	217	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21	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 Colome PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(\*) = 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.

2.5 MAR. 2019 /225

Pagina 1\1

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova n°:

20191314-009

del:

25-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-mar-19

Accettazione:

20191314

Data Arrivo Camp.:

21-mar-19

Data Inizio Prova:

22-mar-19

Data Fine Prova:

22-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
Grasso	% p/p	3,57
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,68
Proteine	% p/p	3,20
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,74
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	221
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC



# **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

(\*) = 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.