

Rapporto di prova n°: **20190459-001**

del: **05-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **24-gen-19**

Accettazione: **20190459**

Data Arrivo Camp.: **29-gen-19**

Data Inizio Prova: **30-gen-19** Data Fine Prova: **30-gen-19**

Spettabile:

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

Produttore:

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

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	31	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 Coloni
 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.

05 FEB. 2019/82

Rapporto di
prova n°: **20190459-002**del: **05-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-gen-19**Accettazione: **20190459**Data Arrivo Camp.: **29-gen-19**Data Inizio Prova: **30-gen-19** Data Fine Prova: **30-gen-19****Spettabile:**
LATTE MARCHE-3VALLI
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
MAGNATERRA ROBERTO & MASSIMO
VIA PESCARA, 9
60022 CASTELFIDARDO ANTrasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,46	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,44	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**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 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.

05 FEB. 2019 / 82

Rapporto di prova n°: **20190459-003**

del: **05-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-gen-19**

Accettazione: **20190459**

Data Arrivo Camp.: **29-gen-19**

Data Inizio Prova: **30-gen-19** Data Fine Prova: **30-gen-19**

Spettabile:

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

Produttore:

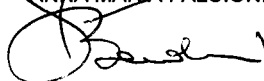
**MORONI CELSO AZ.AGR.
 VIA DELL'INDUSTRIA 29
 60020 POLVERIGI AN**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,10	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,536	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	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.

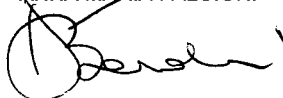
05 FEB. 2019 / 82

Rapporto di
prova n°: **20190459-004**del: **05-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **24-gen-19**Accettazione: **20190459**Data Arrivo Camp.: **29-gen-19**Data Inizio Prova: **30-gen-19** Data Fine Prova: **30-gen-19****Spettabile:**
LATTE MARCHE-3VALLI
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
CISTERNA MORONI MAGNATERRA
VIA PIANDELMEDICO 74
60035 JESI ANTrasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,07	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**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 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.

05 FEB. 2019 / 82

Rapporto di
prova n°: **20190459-005**del: **05-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-gen-19**Accettazione: **20190459**Data Arrivo Camp.: **29-gen-19**Data Inizio Prova: **30-gen-19** Data Fine Prova: **30-gen-19****Spettabile:**
LATTE MARCHE-3VALLI
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
CISTERNA MORONI MAGNATERRA
VIA PIANDELMEDICO 74
60035 JESI ANTrasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,46	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	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	82	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**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 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.

05 FEB. 2019 / 82