

Laboratorio di analisi

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

Rapporto di

prova n°:

20162543-001

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162543 25-mag-16

Data Arrivo Camp.:

25-mag-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

Data Fine Prova:

25-mag-16

Latte bovino

Trasporto a cura di: CLIENTE

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

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,65
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76
Proteine	% p/p	3,38
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,93
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	270

Carica Batterica Totale UFCx1000/mL * Ricerca sostanze inibenti mg/100mL

* Urea

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 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.3 2014 Metodo interno BSC

PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsatile/i di Settore

8

assenti

30,7

Responsabile del Laboratorio

RIA 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

(*) = 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.

1 A MAR 1315/385



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it

Data Fine Prova: 25-mag-16





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162543-002

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162543

Data Arrivo Camp.:

25-mag-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

25-mag-16

Latte bovino

Trasporto a cura di: CLIENTE

Spettabile:

LATTE MARCHE-3VALLI VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

CISTERNA MOLINARI 1 STALLA

S.FORTUNATO

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	275	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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

(*) = 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.

1 500 5016/385



Laboratorio di analisi

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

Rapporto di prova n°:

20162543-003

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162543

Data Arrivo Camp.:

25-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova: 25-mag-16

Tipo Prove: Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

TRIONFI HONORATI GIUSEPPE &

C.Az.Agr.S.S.

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	Metodo
Grasso	% p/p	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,72	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	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,520	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	131	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

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

(*) = 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.

T MER 2016 /385



Laboratorio di analisi

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

Rapporto di prova n°:

20162543-004

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162543

Data Arrivo Camp.:

25-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova:

25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: CLIENTE

Spettabile:

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

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

COOPERLAT MOLINARI1 TRIONFI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	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	-0,519	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,19	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	127	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	55	PP023Rev 3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RIA 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

(*) = 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 MARS 1018 /335



Laboratorio di analisi

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

Rapporto di prova nº:

20162543-005

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

23-mag-16

Accettazione:

20162543

Data Arrivo Camp.:

25-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

Prova

25-mag-16

Data Fine Prova: 25-mag-16

U.M.

Latte bovino

Spettabile:

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

Produttore:

Metodo

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/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

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

UNI EN ISO 13366-2:2007

Trasporto a cura di: CLIENTE

		Moditato
Grasso	% p/p	3,57
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,68
Proteine	% p/p	3,43
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53
Lattosio	% p/p	5,04
* Residuo secco magro	%	9.16
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,537
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	146
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13
* Ricerca sostanze inibenti		assenti

Responsabile/i di Settore ANNA MARANFALCIONI

Risultato

Responsabile del Laboratorio

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.

no use 2016/385



Laboratorio di analisi

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

Rapporto di

20162543-006 prova n°:

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

23-maq-16

Accettazione:

20162543

Data Arrivo Camp.:

25-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova:

25-mag-16

Tipo Prove: Latte bovino

Produttore:

Metodo

Spettabile:

CISTERNA LATTE MARCHE MORONI

VIA PIANDELMEDICO 74

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

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

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

60035 JESI AN

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 3,59
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,39 3,70
Proteine	% p/p	3,43
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53
Lattosio	% p/p	5,03
* Residuo secco magro	%	9,15
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,537
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	146
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA EALCIONI

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

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

9 9 1408 2015 /385