

Rapporto di
 prova n°:

20185062-001

del:

29-ott-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

23-ott-18

Accettazione:

20185062

Data Arrivo Camp.:

24-ott-18

Data Inizio Prova:

24-ott-18

Data Fine Prova:

24-ott-18

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	Metodo
Grasso	% p/p	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,59	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	4,52	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,29	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	238	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	14,1	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

29 OTT. 2018 / 776

Rapporto di prova n°: **20185062-002**

del: **29-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **23-ott-18**

Accettazione: **20185062**

Data Arrivo Camp.: **24-ott-18**

Data Inizio Prova: **24-ott-18** Data Fine Prova: **24-ott-18**

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	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,03	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	4,63	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	417	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	20	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.

29 OTT. 2018 / 776

Rapporto di prova n°: **20185062-003**

del: **29-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **23-ott-18**

Accettazione: **20185062**

Data Arrivo Camp.: **24-ott-18**

Data Inizio Prova: **24-ott-18** Data Fine Prova: **24-ott-18**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

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

Produttore:
TRIONFI HONORATI GIUSEPPE &
C.Az.Agr.S.S.
VIA PIANDELMEDICO, 101
60035 JESI AN

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	235	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	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.

29 OTT. 2018 / 776

Rapporto di prova n°: **20185062-004**

del: **29-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **23-ott-18**

Accettazione: **20185062**

Data Arrivo Camp.: **24-ott-18**

Data Inizio Prova: **24-ott-18** Data Fine Prova: **24-ott-18**

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	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	229	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	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.

29 OTT. 2018 / 776

Rapporto di prova n°: **20185062-005**

del: **29-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **24-ott-18**

Accettazione: **20185062**

Data Arrivo Camp.: **24-ott-18**

Data Inizio Prova: **24-ott-18** Data Fine Prova: **24-ott-18**

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	Metodo
Grasso	% p/p	3,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	270	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	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.

29 OTT. 2018/776