

Rapporto di prova n°: **20172513-001**

del: **05-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **30-mag-17**

Accettazione: **20172513**

Data Arrivo Camp.: **31-mag-17**

Data Inizio Prova: **31-mag-17** Data Fine Prova: **31-mag-17**

**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**VIOLA GIULIO**  
**VIA BENEDETTO COSTA N.82**  
**62028 SARNANO MC**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,09</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>218</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>150</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>30,5</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

**Responsabile/i di Settore**

ANNA MARIA FALCIONI

*[Firma]*



**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 GIU 2017/375

Rapporto di prova n°: **20172513-002**

del: **05-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **30-mag-17**

Accettazione: **20172513**

Data Arrivo Camp.: **31-mag-17**

Data Inizio Prova: **31-mag-17** Data Fine Prova: **31-mag-17**

**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.**  
**LOC.PAROLITO,124**  
**62027 SAN SEVERINO MC**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,11</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,59</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>206</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>29,5</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

*[Firma]*



**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 GIU 2017/375