



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

Rapporto di prova n°:

20164994-001

del:

03-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

25-ott-16

Accettazione:

20164994

Data Arrivo Camp.:

26-ott-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

26-ott-16

Data Fine Prova: 26-ott-16

Latte bovino

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
Grasso	% p/p	3,42
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,52
Proteine	% p/p	3,25
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35
Lattosio	% p/p	4,84
* Residuo secco magro	%	8,78
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,521
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	367
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10
* Urea	mg/100mL	18,8

Responsabile/i di Settore ANNA MAR**IA**FALCIONI

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.4 2016 Metodo interno BSC

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR REG

> Responsabile del Laboratorio IADDALENA 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

גאס

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

Deever

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.

J 3 Mud. 2016/726

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012





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

Data Fine Prova:





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20164994-002

del:

03-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

25-ott-16

Accettazione:

20164994

Data Arrivo Camp.:

26-ott-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

26-ott-16

Latte bovino

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	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	230	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	20,5	O REGOO

26-ott-16

Responsabile/i di Settore

ALCIONI ANNA MAF

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

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA Mouile

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.

. 3 HUV. 2016/726