

Rapporto di prova n°: **20184568-001**

del: **28-set-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino gruppo di mungitura n.2**

Data Prelievo: **25-set-18**

Accettazione: **20184568**

Data Arrivo Camp.: **26-set-18**

Data Inizio Prova: **27-set-18** Data Fine Prova: **27-set-18**

Spettabile:
LATTE MARCHE - DI LORENZO M. E S.
VIA SANDRO TOTTI 7
60131 ANCONA (AN)

Produttore:
DI LORENZO MARCO E SANDRO
BORA RAGNOLA 8
63030 MONTEPRANDONE AP

Trasporto a cura di: **ALESSANDRO ACCIARRI**

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	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	631	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	15,5	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/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.

28 SET. 2018 / 696

