

Rapporto di prova n°: **20195518-001**

del: **06-dic-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-dic-19**

Accettazione: **20195518**

Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**

Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

Spettabile:

**LATTE MARCHE - MONTEFELTRO**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60131 ANCONA (AN)**

Produttore:

**F.LLI LONDEI SOC.AGR.S.S.**  
**VIA MONTEROSA, 10**  
**61020 PETRIANO PU**

Trasporto a cura di: **FRANCESCO CAVERNI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,99</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,11</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,89</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>208</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Caseine	%	<b>2,62</b>	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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

**09 DIC. 2019 / 879**

Rapporto di prova n°: **20195518-002**

del: **06-dic-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-dic-19**

Accettazione: **20195518**

Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**

Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE - MONTEFELTRO**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60131 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**CISTERNA LATTE MARCHE MONTEFELTRO**  
**NON SPECIFICATO**  
**NON SPECIFICATO**

Trasporto a cura di: **FRANCESCO CAVERNI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,88</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>217</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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  
 L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

Fine rapporto di prova

**09 DIC. 2019 / 879**