

Rapporto di  
prova n°: **20191314-001**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191314**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-19**

Data Inizio Prova: **22-mar-19** Data Fine Prova: **22-mar-19**

**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	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>213</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>30,7</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 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.

25 MAR. 2019 / 125

Rapporto di prova n°: **20191314-002**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191314**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-19**

Data Inizio Prova: **22-mar-19** Data Fine Prova: **22-mar-19**

**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	<b>3,58</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,93</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>591</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</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 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.

25 MAR. 2019 / 225

Rapporto di prova n°: **20191314-003**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191314**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-19**

Data Inizio Prova: **22-mar-19** Data Fine Prova: **22-mar-19**

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

**Produttore:**  
**TRIONFI HONORATI ANTONIO**  
**AZ.AGR.SOC.AGR.SRL**  
**VIA PIANDELMEDICO, 101**  
**60035 JESI AN**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,57</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,521</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>39</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</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 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.

**25 MAR. 2019** / 225

Rapporto di prova n°: **20191314-004**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191314**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-19**

Data Inizio Prova: **22-mar-19** Data Fine Prova: **22-mar-19**

**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	<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>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,02</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>301</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>14</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 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.

**25 MAR. 2019 / 225**

Rapporto di  
prova n°: **20191314-005**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191314**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-19**

Data Inizio Prova: **22-mar-19** Data Fine Prova: **22-mar-19**

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

**Produttore:**  
**MAGNATERRA ROBERTO & MASSIMO**  
**VIA PESCARA, 9**  
**60022 CASTELFIDARDO AN**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>226</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</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 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.

25 MAR. 2019 / 225

Rapporto di prova n°: **20191314-006**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191314**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-19**

Data Inizio Prova: **22-mar-19** Data Fine Prova: **22-mar-19**

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

**Produttore:**  
**MORONI CELSO AZ.AGR.**  
**VIA DELL'INDUSTRIA 29**  
**60020 POLVERIGI AN**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,16</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,536</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>294</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</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 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.

**25 MAR. 2019/225**

Rapporto di  
prova n°: **20191314-007**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191314**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-19**

Data Inizio Prova: **22-mar-19** Data Fine Prova: **22-mar-19**

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

**Produttore:**  
**CISTERNA MORONI MAGNATERRA**  
**VIA PIANDELMEDICO 74**  
**60035 JESI AN**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,05</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,03</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>278</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>15</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 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.

**25 MAR. 2019 / 225**

Rapporto di prova n°: **20191314-008**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-mar-19**

Accettazione: **20191314**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-19**

Data Inizio Prova: **22-mar-19** Data Fine Prova: **22-mar-19**

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

**Produttore:**  
**LATTEMARCHE PESARO GIRO 1 STALLA**  
**LOC.FORESTE VECCHIE s.n.**  
**61020 MONTECALVO IN FOGLIA PU**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>21</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 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.

**25 MAR. 2019 / 225**



Rapporto di prova n°: **20191314-009**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-mar-19**

Accettazione: **20191314**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-19**

Data Inizio Prova: **22-mar-19** Data Fine Prova: **22-mar-19**

**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	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,74</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>221</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>14</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 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.

25 MAR. 2019 / 225