

**RAPPORTO DI PROVA N° 2210260100**
**Dati prelievo**

Data campionamento 25/10/2022  
 Ora campionamento 14:38  
 Data accettazione 26/10/2022  
 Data inizio prova 26/10/2022  
 Data fine prova 31/10/2022  
 Campionatore Dott. Giuseppe Sanseverino Tec. Studio Summit  
 \*POS002 Campionamento Rev.3  
 Temperatura Camp. +4,0 °C

SPETT.  
 CASEIFICIO DI PONTICORVO LUCA

S.P. 66 LOC. PONTE DEI BRIGANTI  
 81012 ALVIGNANO (CE)

Le informazioni relative al campione sono state fornite dal cliente, il laboratorio ne declina ogni responsabilità.

**RISULTATI DELLE PROVE**

**Protocollo Campione** 2210260100 del 26/10/22  
**Descrizione Campione** LATTE BUFALINO CUCCARO LOTTO 298/22 (RACCOLTA DLE 25/10/2022)

Indagine eseguita	Risultato	U.M	Metodo	LoQ	Limiti	Rif.	Rec.
Microrganismi a 30°C	150000	ufc/ml	UNI EN ISO 4833-1 :2013				
Cellule Somatiche*	195000	cellule/ml	Misuratore Cellule DCC DeLaval				
Grasso	8,3	%	ISO 2446:2008 (IDF 226:2008)				
Proteine	4,64	%	Rapporti ISTISAN 1996/34 pag 13 (DM 21/04/1986 SO GU n 229 02/10/1986)				
Densità*	1032	g/l	Densitometro				
Indice crioscopico*	-0,311	°C	Milk Analyzer				
% Annacquamento*	0,00	%	Crioscopio				
Aflatossina M1	Non Rilevabile	µg/kg	UNI EN ISO 14501:2008	[0,004]	[0,050]	1881	96%
Acidità*	6,8	°SH	Rapporto ISTISAN 96/34				
Salmonella spp	Assente	A/P in 25ml	UNI EN ISO 6579-1:2020				
Ricerca Listeria monocytogenes	Assente	A/P in 25ml	AFNOR BIO 12/11-03/04				
Escherichia coli beta-glucuronidasi positiva a 37°C	<1	ufc/ml	AFNOR BIO 12/19-12/06				
Piombo	Non Rilevabile	mg/kg	UNI EN 13805:2014 + UNI EN 15763:2010	[0,02]	[0,020]	1881	95%
Diossine*	Non Rilevabile	pg/g di grasso	EPA 1668 C 2010 + Reg CEE 1259/2011 02/12/2011 GU CE L320 03/12/2011 EPA 1668 C 2010 + REG UE 277/2012 28/03/2012 GU UE L91 29/03/2012				
Bifenil policlorurati ( PCB )*	Non Rilevabile	pg/g di grass	PA 1668 C 2010 + Reg CEE 1259/2011 02/12/2011 GU		[40]	Reg1259	

(\*) Non Accreditato ACCREDIA

**Note legislative**

1881 - REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e succ. mod.  
 Reg1259 - Regolamento (UE) N. 1259/2011 del 2 dicembre 2011: tenori massimi per i PCB diossina simili e i PCB non diossina-simili nei prodotti alimentari

**SEGUE RAPPORTO DI PROVA N° 2210260100**

## Dati prelievo

Data campionamento 25/10/2022Ora campionamento 14:38Data accettazione 26/10/2022Data inizio prova 26/10/2022Data fine prova 31/10/2022Campionatore Dott. Giuseppe Sanseverino Tec. Studio Summit

\*POS002 Campionamento Rev.3

Temperatura Camp. +4,0 °C

Le informazioni relative al campione sono state fornite dal cliente, il laboratorio ne declina ogni responsabilità.

Rec: il risultato è fornito tal quale senza tener conto del recupero. I dati sul recupero sono compresi tra 70% e 120% per l'aflatossina M1. Rec: il risultato è fornito tal quale senza tener conto del recupero. I dati sul recupero sono compresi tra 90% e 110% per i metalli in tracce.

I risultati si riferiscono esclusivamente ai campioni indicati.

E' fatto assoluto divieto di modificare e riprodurre anche parzialmente i dati contenuti nel Rapporto di Prova. .

Per le prove microbiologiche i risultati vengono espressi in valore naturale indicando il limite inferiore e superiore dell'intervallo di confidenza con livello di probabilità del 95%  $K=2$ , o l'intervallo di confidenza stesso. Tali risultati, inoltre, sono in accordo a quanto previsto dalla norma ISO 7218:2013 e ISO 8199:2018.

Avellino, li 31/10/2022

SPETT.

CASEIFICIO DI PONTICORVO LUCA

S.P. 66 LOC. PONTE DEI BRIGANTI  
81012 ALVIGNANO (CE)**Direttore Laboratorio**

Gilda Dr. Storti

