

**CONTROLLI PER LA QUALITA' DEL LATTE DI MASSA AZIENDALE (MIGLIORAMENTO E/O PAGAMENTO)**

**Reparto produzione primaria**

**ESAMI DI TIPO CHIMICO/FISICO**

TIPOLOGIA DI LATTE	Attitudine alla coagulazione	Caseine	Grasso	Lattosio	Proteine	Punto di congelamento	Residuo secco magro	Urea
LATTE DI BOVINO	217	53.750	59.719	59.705	59.669	55.767	49.686	54.055
LATTE DI BUFALO		49	64	62	67	23	24	10
LATTE DI CAPRA			126	131	127	79		15
LATTE DI OVINO			2	2				1
<b>TOTALE:</b>	<b>217</b>	<b>53.799</b>	<b>59.911</b>	<b>59.900</b>	<b>59.863</b>	<b>55.869</b>	<b>49.710</b>	<b>54.081</b>

**Sezione di Piacenza**

**ESAMI DI TIPO CHIMICO/FISICO**

TIPOLOGIA DI LATTE	Grasso	Lattosio	Proteine	Punto di congelamento	Residuo secco magro	Urea
LATTE DI BOVINO	7.634	7.585	7.580	2.512	306	3.988
<b>TOTALE:</b>	<b>7.634</b>	<b>7.585</b>	<b>7.580</b>	<b>2.512</b>	<b>306</b>	<b>3.988</b>

Tabella : 17.6 bis