

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	337	98.876	108.736	108.736	108.736	101.627	88.683	99.481
LATTE DI BUFALO		100	151	151	151	110	67	6
LATTE DI CAPRA			275	275	275	123		37
LATTE DI OVINO			6	6	6			6
TOTALE:	337	98.976	109.168	109.168	109.168	101.860	88.750	99.530

Sezione di Piacenza

ESAMI DI TIPO CHIMICO/FISICO

TIPOLOGIA DI LATTE	Grasso	Lattosio	Proteine	Punto di congelamento	Residuo secco magro	Urea
LATTE DI BOVINO	14.017	14.017	14.017	4.959	560	4.841
TOTALE:	14.017	14.017	14.017	4.959	560	4.841