



“Grazie ad una collaudata e qualificata struttura interna di laboratorio il latte giunto alla Centrale subisce numerosi esami chimico-fisici e microbiologici, prima di essere immesso in commercio.

L'insieme di queste analisi rivela eventuali anomalie del prodotto e permette di scoprire e respingere le partite di latte non idonee agli standard di qualità previsti dalla legge.

Sono in media 400 al giorno le analisi e le indagini chimiche e batteriologiche effettuate per monitorare l'intero sistema produttivo.

In aggiunta le Autorità Sanitarie compiono, periodicamente, una serie di esami nei loro laboratori sia sul latte crudo in arrivo, sia sul prodotto finito in uscita pronto per essere distribuito”.