

Anticipazione

N° Accettazione: 20170895

del: 23/02/2017

Note:

Data Rdp:

01/03/2017

Periodo:

Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Campioni:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20170895-001 ANGELI SIMONE	8,22	8,52	5,68	5,88	4,39	10,76	6,65	-0,56	0,88	1228	58
Campione: 20170895-002 BASOCU LUIGI & MICHELE	6,51	6,74	5,49	5,69	4,49	10,67	6,73	-0,553	2,12	1093	45
Campione: 20170895-003 DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR.s.s.	6,80	7,04	5,57	5,77	4,31	10,57	6,65	-0,55	2,65	1858	942
Campione: 20170895-004 DIMULO MASSIMO	7,23	7,49	5,30	5,49	4,65	10,63	6,72	-0,583	0,00	1153	21
Campione: 20170895-005 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	6,87	7,12	5,64	5,84	4,56	10,89	6,65	-0,569	0,00	1185	4450
Campione: 20170895-006 MORE' LUCIO	5,62	5,82	4,61	4,78	4,45	9,75	6,61	-0,549	2,83	440	107
Campione: 20170895-007 F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	6,38	6,61	5,75	5,96	4,64	11,08	6,70	-0,563	0,35	2356	229
Campione: 20170895-008 LAI SOC.AGR ZOOTECNICA	5,99	6,21	5,49	5,69	4,58	10,76	6,70	-0,564	0,18	1322	67

ASSAM

Assam S.p.A. - Sede e Direzione Generale - Via Mazzini, 10 - 60035 Jesi (AN)

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



LAB N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170895-001**del: **01-mar-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **22-feb-17**Accettazione: **20170895**Data Arrivo Camp.: **23-feb-17**Data Inizio Prova: **23-feb-17** Data Fine Prova: **23-feb-17**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**ANGELI SIMONE
C.DA FONTE ISOLA, 12
62010 MOGLIANO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	8,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,39	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1228	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	58	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Coloni
PP = Procedura di Provas.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.

1 MAR 2017 / 137

Rapporto di prova n°: **20170895-002**

del: **01-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **22-feb-17**

Accettazione: **20170895**

Data Arrivo Camp.: **23-feb-17**

Data Inizio Prova: **23-feb-17** Data Fine Prova: **23-feb-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BASOCU LUIGI & MICHELE
C.DA SELVA
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,553	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	2,12	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1093	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	45	PP023Rev.4 2016 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.

1 MAR 2017 / 137

ASSAM

Assam S.p.A. - Via S. Maria 10 - 60035 Jesi (AN)

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



LAB N° 1239

Rapporto di
prova n°: **20170895-003**del: **01-mar-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **22-feb-17**Accettazione: **20170895**Data Arrivo Camp.: **23-feb-17**Data Inizio Prova: **23-feb-17** Data Fine Prova: **23-feb-17**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)Produttore:
DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO
AZ.AGR.s.s.
C.DA SAN GIOVANNI
63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,31	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,55	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	2,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1858	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	942	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

1 MAR 2017 / 137

Rapporto di prova n°: **20170895-004**

del: **01-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **22-feb-17**

Accettazione: **20170895**

Data Arrivo Camp.: **23-feb-17**

Data Inizio Prova: **23-feb-17** Data Fine Prova: **23-feb-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
DI MULO MASSIMO
C.DA CALVARESÌ 3
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,65	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,583	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1153	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21	PP023Rev.4 2016 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.

1 MAR. 2017 / 137

ASSAM

Assam S.p.A. - Via S. Maria della Pace, 10 - 60035 Jesi (AN)

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



LAB. N° 1239

Rapporto di
prova n°: **20170895-005**del: **01-mar-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **22-feb-17**Accettazione: **20170895**Data Arrivo Camp.: **23-feb-17**Data Inizio Prova: **23-feb-17** Data Fine Prova: **23-feb-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
FARA ANGELO E BRUNO S.S.
C.DA GAGLIANELLO, 14
63833 MONTEGIORGIO FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,56	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,569	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1185	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4450	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

1 mar 2017 / 137

Rapporto di prova n°: **20170895-006**

del: **01-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **22-feb-17**

Accettazione: **20170895**

Data Arrivo Camp.: **23-feb-17**

Data Inizio Prova: **23-feb-17** Data Fine Prova: **23-feb-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
MORE' LUCIO
C.DA PERILLI 7
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,45	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,549	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	2,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	440	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	107	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA TACCIONI



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.

1 MAR 2017 / 137

ASSAM**CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE**

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo
 Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
 Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
 e-mail: laborjesi@assam.marche.it
 Internet: www.assam.marche.it



LAB N° 1239

Rapporto di prova n° **20170895-007**del: **01-mar-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **22-feb-17**Accettazione: **20170895**Data Arrivo Camp.: **23-feb-17**Data Inizio Prova: **23-feb-17** Data Fine Prova: **23-feb-17****Spettabile:**

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)
VIA FERNANA SUD, 116
63812 MONTEGRANARO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,08	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,563	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,35	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2356	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	229	PP023Rev.4 2016 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.

1 MAR 2017 / 137

ASSAM

Assam S.p.A. - Via S. Sordani, 20 - 60035 Jesi (AN)

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



LAB N° 1230

Rapporto di
prova n°:**20170895-008**

del:

01-mar-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

22-feb-17

Accettazione:

20170895

Data Arrivo Camp.:

23-feb-17

Data Inizio Prova:

23-feb-17

Data Fine Prova:

23-feb-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**ZONA IND. PIAN DI CONTRO****63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.**C.DA MORICHELLA 19****62026 SAN GINESIO MC**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,564	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1322	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	67	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

1 MAR 2017 / 137