

# Anticipazione

Spettabile Azienda  
SIBILLA SOC.COOP.AGR.  
VIA A. VOLTA, 17  
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20163020 del: 23/06/2016 Note:

Data Rdp: 27/06/2016

Periodo:

Campione:	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: 20163020-001 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,82	3,73	3,12	3,21	4,83	8,65	6,65	-0,529	0,00	81	8
Campione: 20163020-002 DEL DOTTO PARIDE	3,28	3,38	3,23	3,33	4,80	8,71	6,6	-0,531	0,00	152	144
Campione: 20163020-003 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	3,82	3,93	3,36	3,46	4,87	8,92	6,7	-0,538	0,00	99	9

Rapporto di  
prova n°:

**20163020-001**

del:

**27-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**22-giu-16**

Accettazione:

**20163020**

Data Arrivo Camp.:

**23-giu-16**

Data Inizio Prova:

**23-giu-16**

Data Fine Prova:

**23-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.**

**C.DA ENTOGGE, 20**

**62010 URBISAGLIA MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>81</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA



### 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.

27 GIU 2016 / 450

Rapporto di  
prova n°:**20163020-002**

del:

**27-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**22-giu-16**

Accettazione:

**20163020**

Data Arrivo Camp.:

**23-giu-16**

Data Inizio Prova:

**23-giu-16**

Data Fine Prova:

**23-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.****VIA A. VOLTA, 17****63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**DEL DOTTO PARIDE****LOC. RAMBONA, 6****62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,38</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,6</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>152</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>144</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**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.

27 GIU. 2016 / 450

Rapporto di  
prova n°:

**20163020-003**

del:

**27-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**22-giu-16**

Accettazione:

**20163020**

Data Arrivo Camp.:

**23-giu-16**

Data Inizio Prova:

**23-giu-16**

Data Fine Prova:

**23-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.**

**VIA S. CRISTOFORO, 3**

**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,92</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,538</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>99</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FACCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA



### 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.

27 GIU 2016/450