

Anticipazione

N° Accettazione: 20164252 del: 13/09/2016 Note:

Data Rdp: 19/09/2016

Periodo:

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

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: 20164252-001 BECCERICA UMBERTO	3,94	4,06	3,34	3,44	4,91	8,94	6,66	-0,532	0,00	282	22
Campione: 20164252-002 MARZIALI MARIO	5,62	5,79	3,43	3,53	5,58	9,70	6,73	-0,634	0,00	278	14
Campione: 20164252-003 MORE CLAUDIO	3,91	4,03	3,69	3,80	4,75	9,13	6,62	-0,530	0,00	164	40
Campione: 20164252-004 SAGRIPANTI SIMONE	3,64	3,75	3,00	3,09	4,77	8,46	6,68	-0,520	0,00	647	47
Campione: 20164252-005 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D e C.	3,87	3,99	3,51	3,62	4,71	8,91	6,65	-0,528	0,00	346	21
Campione: 20164252-006 CESARI GIUSEPPINA	2,90	2,99	3,14	3,23	4,87	8,70	6,65	-0,528	0,00	215	7
Campione: 20164252-007 PINCIAROLI SERGIO	3,89	4,01	3,34	3,44	4,92	8,94	6,66	-0,531	0,00	302	24
Campione: 20164252-008 SENESI PATRIZIA	3,71	3,82	3,38	3,48	4,94	9,01	6,72	-0,526	0,00	93	45

Anticipazione

N° Accettazione: 20164252 **del:** 13/09/2016 **Note:**

Data Rdp: 19/09/2016

Periodo:

Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Campione: 20164252-009 SIBILLA "B-2" SOCI	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
	3,67	3,78	3,24	3,34	4,77	8,71	6,7	-0,524	0,00	1260	528

Rapporto di
prova n°:

20164252-001

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252

Data Arrivo Camp.:

13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BECCERICA UMBERTO

C.DA CASTELLO

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	282	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22	PP023Rev.4 2016 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.

19 SET 2016 1623

Rapporto di
prova n°:

20164252-002

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252

Data Arrivo Camp.:

13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MARZIALI MARIO

C.DA MARCHESI, 1

62020 GUALDO 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	5,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
* Lattosio	% p/p	5,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,634	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	278	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 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.

1623

Rapporto di
 prova n°:

20164252-003

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252

Data Arrivo Camp.:

13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MORE' CLAUDIO

C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,13	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	164	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	40	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

A.S.S.A.M. 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.

19/09/2016/623

Assam

Assam S.p.A. - Via Roncaglia, 20 - 60035 Jesi (AN) - Tel. 071-8081 - Fax: 0731-221084 - e-mail: laborjesi@assam.marche.it - Internet: www.assam.marche.it

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio di analisi

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°:

20164252-004

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252

Data Arrivo Camp.:

13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SAGRIPANTI SIMONE

LOC. SAN ROCCO, 287

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,46	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,520	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	647	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	47	PP027Rev.0 2016 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.

Rapporto di prova n°: **20164252-005**

del: **19-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **13-set-16**

Accettazione: **20164252**

Data Arrivo Camp.: **13-set-16**

Data Inizio Prova: **14-set-16** Data Fine Prova: **14-set-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

Produttore:
SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.
VIA CERRETO, 34/A
62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	346	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

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.

10/10/2016 623

Rapporto di prova n°: **20164252-006**

del: **19-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **13-set-16**

Accettazione: **20164252**

Data Arrivo Camp.: **13-set-16**

Data Inizio Prova: **14-set-16** Data Fine Prova: **14-set-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	215	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.4 2016 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.

19/09/2016/623

Rapporto di
prova n°:

20164252-007

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252

Data Arrivo Camp.:

13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO

C.DA RIBUTINO, 32

62029 TOLENTINO MC

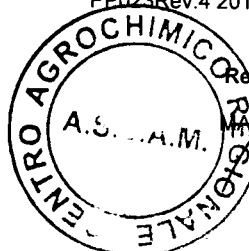
Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	302	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.4 2016 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.

1623

Rapporto di
prova n°:

20164252-008

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252

Data Arrivo Camp.:

13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SENESE PATRIZIA

VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	93	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

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.

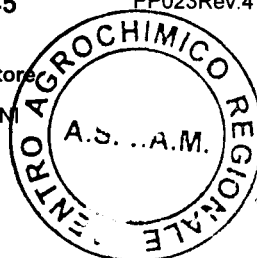
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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.



19 SET 2016/623

Rapporto di
prova n°:

20164252-009

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252

Data Arrivo Camp.:

13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

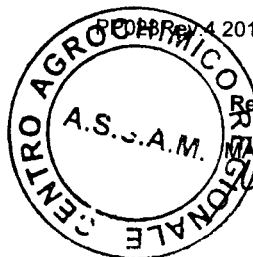
Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1260	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	528	PP027Rev.0 2016 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.

9 9 SET 2016 / 623