

# Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20173886 **del:** 29/08/2017 **Note:**

**Data Rdp:** 01/09/2017

**Periodo:**

Campione:	20173886-001	20173886-002	20173886-003	20173886-004	20173886-005	20173886-006	20173886-007	20173886-008
	CESARETTI BERNARDINO	FIOCCHI GIANNI	MARZIALI MARIO	MORE' CLAUDIO	OTTAVIANI LEONE FRANCO	SAGRIPANTI SIMONE	SCIAMANNA FRANCO	SIBILLA "A-1" SOCI
Grasso	3.63	3.03	3.46	3.19	4.43	2.10	3.84	3.05
Grasso (per calcolo)	3.94	3.12	3.56	3.29	4.56	2.16	3.96	3.14
% p/p	% pV	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p
Proteine	3.37	3.20	3.11	3.18	3.37	3.23	3.04	3.11
Proteine (per calcolo)	3.47	3.20	3.20	3.28	3.47	3.33	3.13	3.20
Lattosio	4.93	4.78	4.49	4.69	4.68	4.69	4.84	4.78
Residuo secco magro	8.99	8.59	8.29	8.56	8.74	8.61	8.57	8.58
pH	6.72	6.66	6.6	6.64	6.66	6.63	6.7	6.64
Indice Crioscopico	-0.528	-0.527	-0.521	-0.526	-0.519	-0.522	-0.531	-0.528
Contenuto in acqua aggiunta	0.00	0.00	0.00	0.00	0.10	0.00	0.00	0.00
Cellule somatiche	399	116	64	143	188	60	144	118
Carica Batterica Totale	49	24	125	111	13	4	93	18
cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL							

Anticipazione

N° Accettazione: 20173886 del: 29/08/2017 Note:  
Data Rdp: 01/09/2017  
Periodo:

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

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Content o 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: 20173886-009	3,30	3,40	3,27	3,37	4,93	8,89	6,7	-0,534	0,00	70	130
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.											
Campione: 20173886-010	3,29	3,39	3,27	3,37	4,93	8,89	6,69	-0,534	0,00	71	108
DEL DOTTO PARIDE											
Campione: 20173886-011	3,55	3,66	3,15	3,24	4,89	8,73	6,72	-0,532	0,00	69	27
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.											
Campione: 20173886-012	3,56	3,67	3,27	3,37	4,84	8,80	6,7	-0,530	0,00	332	78
SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'											
Campione: 20173886-013	3,43	3,53	3,31	3,41	4,87	8,87	6,67	-0,530	0,00	343	41
SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA De C.											
Campione: 20173886-014	3,47	3,57	3,17	3,27	4,89	8,74	6,64	-0,533	0,00	154	19
CESARI GIUSEPPINA											
Campione: 20173886-015	1,30	1,34	3,37	3,47	4,88	8,94	6,67	-0,522	0,00	23	6
PINCIAROLI SERGIO											
Campione: 20173886-016	3,76	3,87	3,37	3,47	4,92	8,98	6,69	-0,527	0,00	389	31
SENESE PATRIZIA											

# Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20173886    **del:** 29/08/2017    **Note:**  
**Data Rdp:** 01/09/2017  
**Periodo:**

Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	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
4,02	4,14	3,36	3,46	4,92	8,97	6,69	-0,528	0,00	436	49

**Campione:** 20173886-017  
SIBILLA "B-2" SOCI

**ASSAM**

Associazione Società di Analisi e Controllo della Qualità

**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° 1259

n° prova: 201738886

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARETTI BERNARDINO

ISOLA SAN BIAGIO

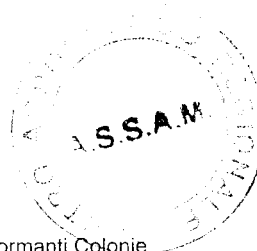
63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,99	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	399	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	49	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.

03

/591



Prova n°: 20173886-100

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

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	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,29	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	64	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	125	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.

01/09/17 1591

Importo di prova: 2.091.000,00

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173866

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

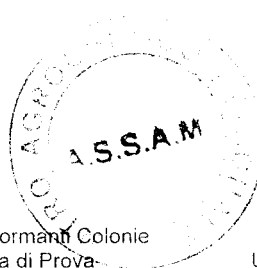
Spettabile:  
 SIBILLA SOC.COOP.AGR.  
 VIA A. VOLTA, 17  
 63857 AMANDOLA (FM)

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	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	143	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	111	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA CALICIONI



#### 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.

1591

Prova n. 10173886

del 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

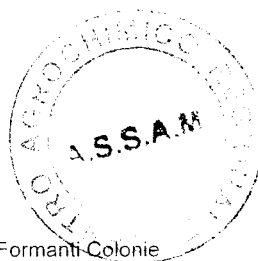
Spettabile:  
SIBILLA SOC.COOP.AGR.  
VIA A. VOLTA, 17  
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:  
OTTAVIANI LEONE FRANCO  
ISOLA S.BIAGIO  
63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,68	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,519	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,19	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	188	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	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.

0173886/591



Reg. prov. di 2017/110-000

del 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

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	2,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	60	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	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.

01/159/591

Prova n. 20173886-005

del 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

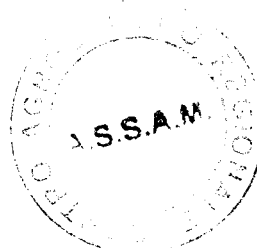
Spettabile:  
SIBILLA SOC.COOP.AGR.  
VIA A. VOLTA, 17  
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:  
SCIAMANNA FRANCO  
C.DA MONTAZZOLINO 21  
63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,04</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,57</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>144</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>93</b>	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.

03/09/2017/591

Prov. n. 1591/2017-000

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

Spettabile:

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

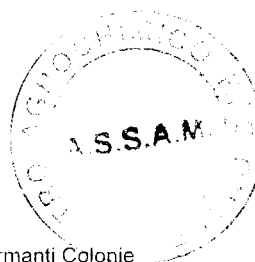
Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	118	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	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.

511 1591

Numero di prova: 20173886-006

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

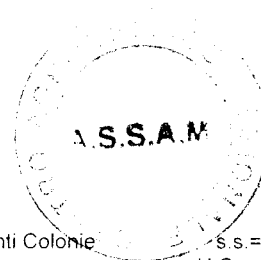
Spettabile:  
 SIBILLA SOC.COOP.AGR.  
 VIA A. VOLTA, 17  
 63857 AMANDOLA (FM)

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	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	70	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	130	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.

01/09/17 15/591

Prova n. 20173886-001

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

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	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	71	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	108	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.

01/09/2017 1591

Prova n° 20170004.001

del: **01-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-ago-17**

Accettazione: **20173886**

Data Arrivo Camp.: **29-ago-17**

Data Inizio Prova: **30-ago-17** Data Fine Prova: **30-ago-17**

Spettabile:

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

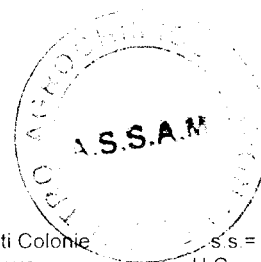
Produttore:

**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>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,24</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>69</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>27</b>	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.

001/11112-9/591

Identificativo prova n. **0017016-001**

del **01-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-ago-17**

Accettazione: **20173886**

Data Arrivo Camp.: **29-ago-17**

Data Inizio Prova: **30-ago-17** Data Fine Prova: **30-ago-17**

Spettabile:

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

Produttore:

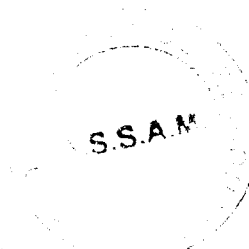
**SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,80</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</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>332</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>78</b>	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.

0017016/591

Prova: 20173886-013

del 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

Spettabile:

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

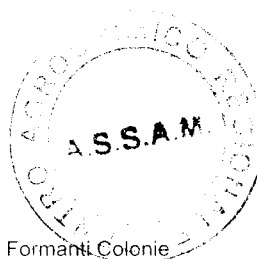
Produttore:

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	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	343	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	41	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

01-set-17 / 591



Identificativo  
 prova: 20172017-17

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

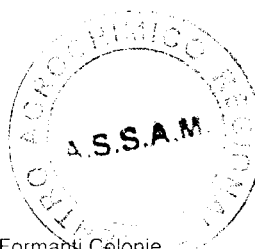
Spettabile:  
 SIBILLA SOC.COOP.AGR.  
 VIA A. VOLTA, 17  
 63857 AMANDOLA (FM)

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	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	154	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	19	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.

01/09/2017 / 591

Prova: 20173886

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

Spettabile:

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

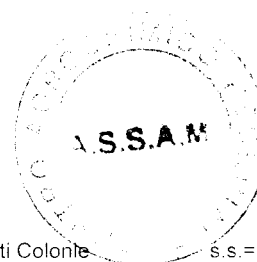
Produttore:

PINCIAROLI SERGIO  
 C.DA RIBUTINO, 32  
 62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,30	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	23	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	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.

01/01/2017/591

Prova n. 011019-001

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

Spettabile:

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

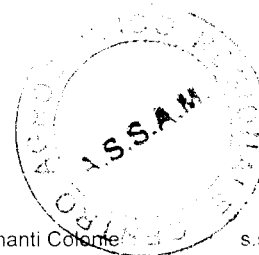
Produttore:

SENESE PATRIZIA  
VIA COSTE 5  
62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	389	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	31	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 Coliformi  
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.

01-set-17 / 591

PROVA

2017-01-17

del 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173886

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17

Spettabile:

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

Produttore:

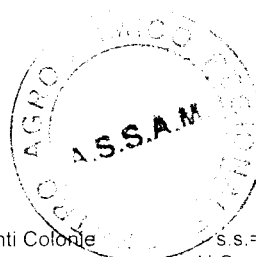
SIBILLA "B 2" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	436	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	49	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.

01-09-2017/591