

Rapporto di  
prova n°: **20190817-001**del: **26-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **19-feb-19**Accettazione: **20190817**Data Arrivo Camp.: **19-feb-19**Data Inizio Prova: **20-feb-19** Data Fine Prova: **20-feb-19**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**DI CINTIO GIROLAMO E MARIA  
VIA BORE, 23  
63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,98</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,05</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,518</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,38</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>348</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	PP023Rev.5 2018 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.

**26 FEB. 2019 / 153**

Rapporto di  
prova n°: **20190817-002**del: **26-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **19-feb-19**Accettazione: **20190817**Data Arrivo Camp.: **19-feb-19**Data Inizio Prova: **20-feb-19** Data Fine Prova: **20-feb-19**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**ANGELINI TONINO  
C.DA MONTE 18  
63030 ROTELLA AP**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,36</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,551</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>826</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>39</b>	PP023Rev.5 2018 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.

**26 FEB. 2019 / 153**

Rapporto di  
prova n°: **20190817-003**del: **26-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **19-feb-19**Accettazione: **20190817**Data Arrivo Camp.: **19-feb-19**Data Inizio Prova: **20-feb-19** Data Fine Prova: **20-feb-19****Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)****Produttore:**  
**SIBILLA "A 2" SOCI**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>2,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,98</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,48</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,06</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,518</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,38</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>265</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	PP023Rev.5 2018 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.

**26 FEB. 2019 / 153**

Rapporto di  
prova n°: **20190817-004**del: **26-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **19-feb-19**Accettazione: **20190817**Data Arrivo Camp.: **19-feb-19**Data Inizio Prova: **20-feb-19** Data Fine Prova: **20-feb-19**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA  
VIA TACCARELLI 32  
63857 AMANDOLA FM**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,90</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,78</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,522</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>170</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	PP023Rev.5 2018 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.

**26 FEB. 2019 / 153**

Rapporto di prova n°: **20190817-005**

del: **26-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-feb-19**

Accettazione: **20190817**

Data Arrivo Camp.: **19-feb-19**

Data Inizio Prova: **20-feb-19** Data Fine Prova: **20-feb-19**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
 VIA SANDRO TOTTI 7  
 60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**

**VIOLA GIULIO  
 VIA BENEDETTO COSTA N.82  
 62028 SARNANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,78</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>235</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>26,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

**26 FEB. 2019/153**

Rapporto di prova n°: **20190817-006**

del: **26-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-feb-19**

Accettazione: **20190817**

Data Arrivo Camp.: **19-feb-19**

Data Inizio Prova: **20-feb-19** Data Fine Prova: **20-feb-19**

**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.**  
**LOC.PAROLITO,124**  
**62027 SAN SEVERINO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,74</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>278</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>18,2</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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%.

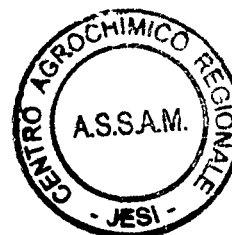
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**26 FEB. 2019 / 153**

Rapporto di  
prova n°: **20190817-007**del: **26-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **19-feb-19**Accettazione: **20190817**Data Arrivo Camp.: **19-feb-19**Data Inizio Prova: **20-feb-19** Data Fine Prova: **20-feb-19****Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)****Produttore:**  
**SIBILLA "B 3" AREPROL**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>271</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	PP023Rev.5 2018 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.

**26 FEB. 2019 / 153**

Rapporto di prova n°: **20190817-008**

del: **26-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-feb-19**

Accettazione: **20190817**

Data Arrivo Camp.: **19-feb-19**

Data Inizio Prova: **20-feb-19** Data Fine Prova: **20-feb-19**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
 VIA SANDRO TOTTI 7  
 60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**SALVATORI MANFREDO  
 LOC. PARADISO, 20  
 62025 PIORACO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,47</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,8</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,518</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,38</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>368</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.5 2018 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.

**26 FEB. 2019 / 153**



Rapporto di  
prova n°: **20190817-009**del: **26-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **19-feb-19**Accettazione: **20190817**Data Arrivo Camp.: **19-feb-19**Data Inizio Prova: **20-feb-19** Data Fine Prova: **20-feb-19**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**SIBILLA B4**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,47</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,79</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,518</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,38</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>382</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</b>	PP023Rev.5 2018 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.

**26 FEB. 2019** / 153