

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20173084 del: 04/07/2017 Note:
Data Rdp: 10/07/2017
Periodo:

Campione:	20173084-001	CESARETTI BERNARDINO	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	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
	3,66	3,77	3,35	3,45	4,92	8,96	6,71	-0,526	0,00	255	26		
Campione:	20173084-002	FIOCCHI GIANNI	2,98	3,07	3,12	3,21	4,82	8,63	6,64	-0,525	0,00	156	34
Campione:	20173084-003	MARZIALI MARIO	3,63	3,74	3,35	3,45	4,91	8,94	6,69	-0,526	0,00	252	22
Campione:	20173084-004	MORE' CLAUDIO	3,67	3,78	3,35	3,45	4,92	8,96	6,7	-0,526	0,00	262	28
Campione:	20173084-005	OTTAVIANI LEONE FRANCO	3,40	3,50	2,96	3,05	4,83	8,48	6,71	-0,526	0,00	287	131
Campione:	20173084-006	SAGRIPANTI SIMONE	3,46	3,55	2,98	3,07	4,83	8,50	6,65	-0,525	0,00	64	67
Campione:	20173084-007	SCIAMANNA FRANCO	3,36	3,45	2,98	3,07	4,84	8,50	6,67	-0,526	0,00	288	120
Campione:	20173084-008	SIBILLA "A-1" SOCI	2,96	3,05	3,11	3,20	4,83	8,63	6,66	-0,525	0,00	129	28

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20173084 **del:** 04/07/2017 **Note:**
Data Rdp: 10/07/2017
Periodo:

Campione:	20173084-009	CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattoso	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/p	% pV	% p/p	% pV	% p/p	%	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
	3,67	3,78	3,40	3,30	4,82	8,81	6,69	-0,526	0,00	134	15		
Campione:	20173084-010	DEL DOTTO PARIDE	3,06	3,15	3,28	3,38	4,85	8,82	6,69	-0,529	0,00	891	163
Campione:	20173084-011	OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	4,24	4,37	3,29	3,39	4,73	8,70	6,64	-0,525	0,00	122	39
Campione:	20173084-012	SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	3,07	3,16	3,28	3,38	4,86	8,82	6,66	-0,529	0,00	883	165
Campione:	20173084-013	SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D e C.	3,22	3,32	3,31	3,41	4,89	8,89	6,69	-0,532	0,00	449	928
Campione:	20173084-014	CESARI GIUSEPPINA	3,33	3,43	3,44	3,54	4,77	8,90	6,64	-0,523	0,00	136	20
Campione:	20173084-015	PINCIAROLI SERGIO	3,51	3,62	3,22	3,32	4,73	8,64	6,72	-0,526	0,00	611	11
Campione:	20173084-016	SENESI PATRIZIA	3,64	3,75	3,36	3,46	4,94	8,98	6,72	-0,527	0,00	237	23

Anticipazione

N° Accettazione: 20173084 **del:** 04/07/2017 **Note:** Spettabile Azienda
Data Rdp: 10/07/2017 **SIBILLA SOC.COOP.AGR.**
Periodo: **VIA A. VOLTA, 17**
 63857 AMANDOLA (FM)

Campione: 20173084-017 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

23

Rapporto di prova n°: **20173084-001**

del: **10-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-lug-17**

Accettazione: **20173084**

Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**

Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-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	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	255	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]

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.

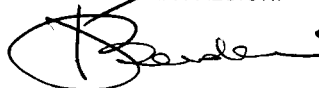
1/464

Rapporto di prova n°: **20173084-002**del: **10-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-lug-17**Accettazione: **20173084**Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
FIOCCHI GIANNI
C.DA CERALLA
63857 AMANDOLA FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	156	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	34	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.

1000 0/464

Rapporto di prova n°: **20173084-003**
 del: **10-lug-17**
 Descrizione: **Latte crudo bovino**
 Data Prelievo: **04-lug-17**
 Accettazione: **20173084**
 Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**
 Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-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	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	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	6,69	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	252	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

[Firma]



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.

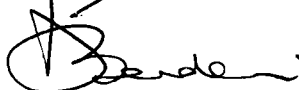
000000/464

Rapporto di
prova n°: **20173084-004**del: **10-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-lug-17**Accettazione: **20173084**Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-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 MCTrasporto 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	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	262	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28	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.

/L64

Rapporto di
prova n°: **20173084-005**del: **10-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-lug-17**Accettazione: **20173084**Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
OTTAVIANI LEONE FRANCO
ISOLA S.BIAGIO
63088 MONTEMONACO APTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	287	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	131	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.

1000 / 1.64

Rapporto di prova n°: **20173084-006**

del: **10-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-lug-17**

Accettazione: **20173084**

Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**

Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-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	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,50	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	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	67	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]



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.

1000000 / 464

Assam

Assam S.p.A. - Sede e Direzione Generale - 60035 Jesi (AN) - Via Roncaglia, 20

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°: **20173084-007**

del: **10-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-lug-17**

Accettazione: **20173084**

Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**

Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-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	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,50	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	288	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	120	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.

166

Rapporto di prova n°: **20173084-008**
del: **10-lug-17**
Descrizione: **Latte crudo bovino**
Data Prelievo: **04-lug-17**
Accettazione: **20173084**
Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**
Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-17**

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

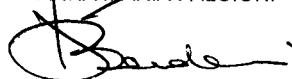
Produttore:
SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,05	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	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	129	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28	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.

100/464

Rapporto di prova n°: **20173084-009**

del: **10-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-lug-17**

Accettazione: **20173084**

Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**

Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-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	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	134	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	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.

1/464

Assam

Agenzia Servizi Sanitari Agrochimici della Marche

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°: **20173084-010**del: **10-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-lug-17**Accettazione: **20173084**Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
DEL DOTTO PARIDE
LOC. RAMBONA, 6
62029 TOLENTINO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	891	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	163	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.

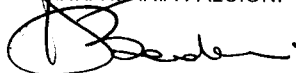
1/264

Rapporto di
prova n°: **20173084-011**del: **10-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-lug-17**Accettazione: **20173084**Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.
VIA S. CRISTOFORO, 3
63857 AMANDOLA FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	122	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39	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.

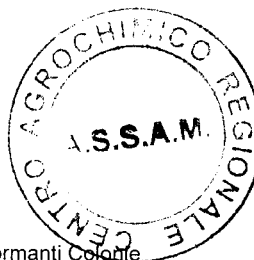
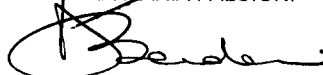
1464

Rapporto di
prova n°: **20173084-012**del: **10-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-lug-17**Accettazione: **20173084**Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-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	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	883	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	165	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.

1/466

Rapporto di prova n°: **20173084-013**

del: **10-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-lug-17**

Accettazione: **20173084**

Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**

Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-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	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,32	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	4,89	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	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	449	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	928	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.

1464

Rapporto di prova n°: **20173084-014**

del: **10-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-lug-17**

Accettazione: **20173084**

Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**

Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-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	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,90	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	136	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	20	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]



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.

1/466

Rapporto di
 prova n°:

20173084-015

del:

10-lug-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-lug-17

Accettazione:

20173084

Data Arrivo Camp.:

04-lug-17

Data Inizio Prova:

05-lug-17

Data Fine Prova:

05-lug-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	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	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	611	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]



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.

1464

Rapporto di prova n°: **20173084-016**

del: **10-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-lug-17**

Accettazione: **20173084**

Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**

Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-17**

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

Produttore:
SENESE PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO MC

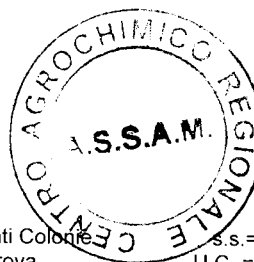
Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,75	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	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	237	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	23	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]



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.

1464

Rapporto di prova n°: **20173084-017**

del: **10-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-lug-17**

Accettazione: **20173084**

Data Arrivo Camp.: **04-lug-17**

Data Inizio Prova: **05-lug-17** Data Fine Prova: **05-lug-17**

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

Produttore:
SIBILLA "B 2" SOCI

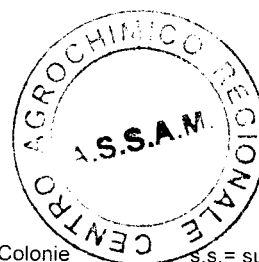
Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	271	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	23	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]



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.

1/464