

Anticipazione

Spettabile Azienda
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20171531 **del:** 30/03/2017 **Note:**

Data Rdp: 05/04/2017

Periodo:

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
Campione: 20171531-001 A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio	5,09	5,27	6,12	6,34	4,94	11,75	6,79	-0,596	0,00	1038	271	//
Campione: 20171531-002 ANGELI SIMONE	7,51	7,78	5,74	5,95	4,59	11,02	6,68	-0,573	0,00	921	70	//
Campione: 20171531-003 BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	6,06	6,28	5,50	5,70	4,79	10,98	6,65	-0,582	0,00	969	43	//
Campione: 20171531-004 BASOCU LUIGI & MICHELE	5,72	5,93	5,73	5,94	4,68	11,10	6,69	-0,57	0,00	1235	65	//
Campione: 20171531-005 DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR.s.s.	5,88	6,09	5,70	5,91	4,67	11,06	6,71	-0,573	0,00	1230	443	//
Campione: 20171531-006 DI MULU MASSIMO	5,38	5,57	5,49	5,69	4,82	11,01	6,70	-0,584	0,00	573	17	//
Campione: 20171531-007 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	5,44	5,64	4,62	4,79	4,66	9,97	6,54	-0,564	0,18	65	3	//
Campione: 20171531-008 LA I GIOVANNI	6,57	6,81	5,40	5,59	4,74	10,83	6,65	-0,579	0,00	992	4869	//

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 05/04/2017

Anticipazione

Spettabile Azienda
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20171531 del: 30/03/2017 Note:
Data Rdp: 05/04/2017
Periodo:

Campione:	20171531-009	LAI MASSIMILIANO	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Cricosopi co	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
	% p/p	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
	6,54	6,78	5,62	4,75	10,86	6,66	-0,579	0,00	1020	5058	//			
Campione:	20171531-010	MOI MARIANGELA	6,45	6,68	5,50	4,42	10,61	6,68	-0,565	0,00	1846	123	assenti	
Campione:	20171531-011	MORE' LUCIO	4,33	4,49	4,02	4,52	9,24	6,64	-0,545	3,54	340	70	//	
Campione:	20171531-012	F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	6,74	6,98	5,07	4,74	10,50	6,74	-0,569	0,00	1281	387	//	

Rapporto di
prova n°: **20171531-001**

del: 05-apr-17

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: 29-mar-17

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: 30-mar-17

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

**Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:
A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio
C.DA ETE MORTO
63813 MONTE URANO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,596	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1038	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	271	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.

000000 / 232

Rapporto di prova n°: **20171531-002**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **29-mar-17**

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: **30-mar-17**

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

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
ANGELI SIMONE
C.DA FONTE ISOLA, 12
62010 MOGLIANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,59	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,02	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,573	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	921	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	70	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA EALCIONI



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.

2017-04-05/232

Rapporto di
prova n°: **20171531-003**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **29-mar-17**

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: **30-mar-17**

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

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.
C.DA CESE, 2
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,582	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	969	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	43	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.

05-apr-17/232

Rapporto di
prova n°: **20171531-004**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **29-mar-17**

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: **30-mar-17**

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

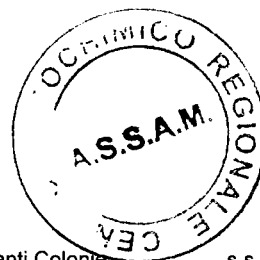
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BASOCU LUIGI & MICHELE
C.DA SELVA
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,68	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,10	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1235	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	65	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.

05 apr 2017 / 232

Rapporto di prova n°: **20171531-005**

del: 05-apr-17

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: 29-mar-17

Accettazione: 20171531

Data Arrivo Camp.: 30-mar-17

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

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO
AZ.AGR.s.s.
C.DA SAN GIOVANNI
63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,573	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1230	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	443	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 accreditalimento 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 APR 2000 / 232

Rapporto di prova n°: **20171531-006**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **29-mar-17**

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: **30-mar-17**

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

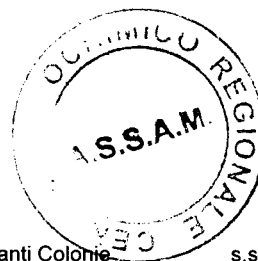
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
DI MULO MASSIMO
C.DA CALVARESÌ 3
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,584	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	573	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	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.

1000000000 / 232

Rapporto di prova n°: **20171531-007**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **29-mar-17**

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: **30-mar-17**

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

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
FARA ANGELO E BRUNO S.S.
C.DA GAGLIANELLO, 14
63833 MONTEGIORGIO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,66	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,564	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	65	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	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.

00000000/232

Rapporto di prova n°: **20171531-008**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **29-mar-17**

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: **30-mar-17**

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

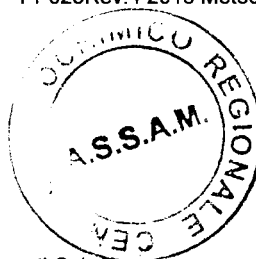
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
LAI GIOVANNI
C.DA NOCELLA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,579	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	992	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4869	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.

004.101/232

Rapporto di prova n°: **20171531-009**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **29-mar-17**

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: **30-mar-17**

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

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
LAI MASSIMILIANO
C.DA SANTA LUCIA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,579	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1020	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5058	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.



2017/232

Rapporto di prova n°: **20171531-010**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **29-mar-17**

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: **30-mar-17**

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

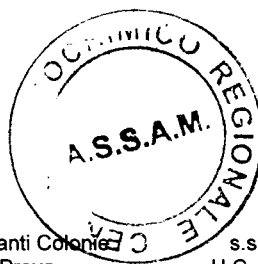
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
MOI MARIANGELA
LOC. MOILANO, 1
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,42	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,565	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1846	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	123	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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.

05/04/2017/232

Rapporto di prova n°: **20171531-011**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **29-mar-17**

Accettazione: **20171531**

Data Arrivo Camp.: **30-mar-17**

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

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**MORE' LUCIO
C.DA PERILLI 7
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,52	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,24	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,545	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	3,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	340	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	70	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.

01232

Rapporto di
prova n°: **20171531-012**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: 29-mar-17

Accettazione: 20171531

Data Arrivo Camp.: 30-mar-17

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

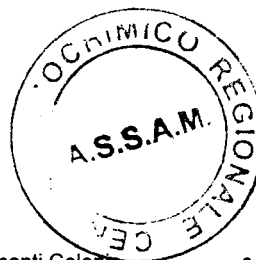
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)
VIA FERNANA SUD, 116
63812 MONTEGRANARO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,50	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,569	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1281	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	387	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.

000000/232