

Rapporto di prova n°: **20171928-001**del: **28-apr-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **19-apr-17**Accettazione: **20171928**Data Arrivo Camp.: **20-apr-17**Data Inizio Prova: **20-apr-17** Data Fine Prova: **20-apr-17****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 APTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 2,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 2,88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,16 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,25 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,91 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,76 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,6 | 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 | 84 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 237 | 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.

28 APR. 2017 / 286

Rapporto di
prova n°: **20171928-002**del: **28-apr-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **19-apr-17**Accettazione: **20171928**Data Arrivo Camp.: **20-apr-17**Data Inizio Prova: **20-apr-17** Data Fine Prova: **20-apr-17****Spettabile:**
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
ANGELINI TONINO
C.DA MONTE 18
63030 ROTELLA APTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,79 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,90 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,42 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,85 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,65 | 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 | 177 | 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 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.

28 APR. 2017 / 236

Rapporto di
prova n°:**20171928-003**

del:

28-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-apr-17

Accettazione:

20171928

Data Arrivo Camp.:

20-apr-17

Data Inizio Prova:

20-apr-17

Data Fine Prova:

20-apr-17**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 | 3,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,65 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,09 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,18 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,54 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,63 | 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 | 310 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 279 | 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.

28 APR. 2017 / 286

Rapporto di
prova n°:**20171928-004**

del:

28-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-apr-17

Accettazione:

20171928

Data Arrivo Camp.:

20-apr-17

Data Inizio Prova:

20-apr-17

Data Fine Prova:

20-apr-17**Spettabile:****LATTE MARCHE-SIBILLA****VIA SANDRO TOTTI 7****60100 ANCONA (AN)****Produttore:****DI MULO ROBERTO FILIPPO****VIA TACCARELLI 32****63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,70 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,81 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,39 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,49 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,82 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,90 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,65 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,531 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 145 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 10 | 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.

28 APR. 2017 / 286