

# Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20175381 **del:** 21/11/2017 **Note:**

Data Rdp: 27/11/2017

**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
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx1000/mL
<b>Campione:</b> 20175381-001 CESARETTI BERNARDINO	4,29	4,42	3,40	3,50	4,87	8,96	6,69	-0,527	0,00	97	12
<b>Campione:</b> 20175381-002 FIOCCHI GIANNI	3,22	3,32	3,49	3,59	4,84	9,02	6,64	-0,528	0,00	167	58
<b>Campione:</b> 20175381-003 MORE' CLAUDIO	4,29	4,42	3,40	3,50	4,88	8,96	6,68	-0,527	0,00	103	13
<b>Campione:</b> 20175381-004 OTTAVIANI LEONE FRANCO	5,39	5,55	3,51	3,62	4,75	8,95	6,61	-0,531	0,00	87	6
<b>Campione:</b> 20175381-005 SAGRIPANTI SIMONE	2,40	2,47	3,73	3,84	4,64	9,06	6,59	-0,524	0,00	122	47
<b>Campione:</b> 20175381-006 SCIAMANNA FRANCO	4,04	4,16	3,43	3,53	4,69	8,81	6,63	-0,530	0,00	490	80
<b>Campione:</b> 20175381-007 SIBILLA "A-1" SOCI	3,30	3,40	3,47	3,57	4,82	8,98	6,65	-0,526	0,00	216	87
<b>Campione:</b> 20175381-008 CICARILLI FRANCO & C. AZ ADT	3,79	3,90	3,25	3,35	4,90	8,83	6,65	-0,531	0,00	174	17

**Nota a piè di pagina**

Data di Stampa 27/11/2017

# Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20175381 **del:** 21/11/2017 **Note:**

Data Rdp: 27/11/2017

**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
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
<b>Campione:</b> 20175381-009 DEL DOTTO PARIDE	3,36	3,46	3,08	3,17	4,90	8,67	6,59	-0,532	0,00	218	24
<b>Campione:</b> 20175381-010 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	4,07	4,19	3,56	3,67	4,81	9,06	6,72	-0,534	0,00	75	14
<b>Campione:</b> 20175381-011 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	4,07	4,19	3,57	3,68	4,81	9,07	6,7	-0,534	0,00	69	15
<b>Campione:</b> 20175381-012 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.	3,39	3,49	3,37	3,47	4,93	8,99	6,67	-0,532	0,00	403	76
<b>Campione:</b> 20175381-013 CESARI GIUSEPPINA	3,61	3,72	3,60	3,71	4,82	9,11	6,65	-0,532	0,00	103	17
<b>Campione:</b> 20175381-014 PINCIAROLI SERGIO	4,26	4,39	3,40	3,50	4,89	8,98	6,68	-0,528	0,00	94	11
<b>Campione:</b> 20175381-015 SENESI PATRIZIA	4,26	4,39	3,39	3,49	4,86	8,95	6,67	-0,526	0,00	96	11
<b>Campione:</b> 20175381-016 SIBILLA "B-2" SOCI	4,27	4,40	3,40	3,50	4,88	8,98	6,69	-0,528	0,00	95	13

**Nota a piè di pagina**

Data di Stampa 27/11/2017

# Anticipazione

**N° Accettazione:** 20175381 **del:** 21/11/2017 **Note:**

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

**Data Rdp:**

**Periodo:**

Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
--------	----------------------------	----------	------------------------------	----------	---------------------------	----	-----------------------	---------------------------------------	----------------------	-------------------------------

Rapporto di prova n°: **20175381-001**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

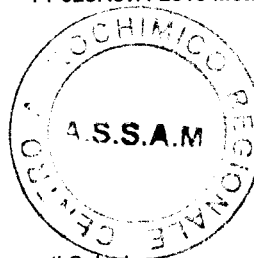
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**CESARETTI BERNARDINO**  
**ISOLA SAN BIAGIO**  
**63048 MONTEMONACO AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,42</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>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,96</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>97</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**  
**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE**

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

**27 NOV. 2017 / 827**

Rapporto di  
prova n°: **20175381-002**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

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

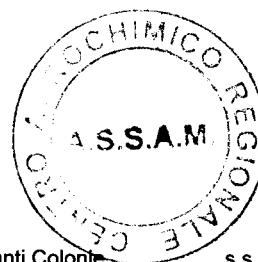
**Produttore:**  
**FIOCCHI GIANNI**  
**C.DA CERALLA**  
**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,22</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,02</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>167</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>58</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / 827**

Rapporto di prova n°: **20175381-003**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

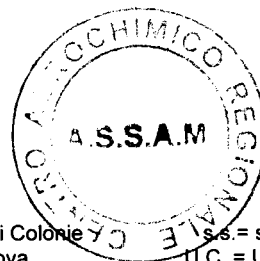
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**MORE' CLAUDIO**  
**C.DA PERILLI, 9**  
**62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,42</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>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,96</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>103</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
**ANNA MARIA FALCIONI**



#### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017** / *827*

Rapporto di  
prova n°: **20175381-004**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

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

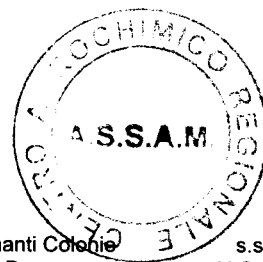
**Produttore:**  
**OTTAVIANI LEONE FRANCO**  
**ISOLA S.BIAGIO**  
**63088 MONTEMONACO AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>5,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,95</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>87</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / 827**

Rapporto di prova n°: **20175381-005**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

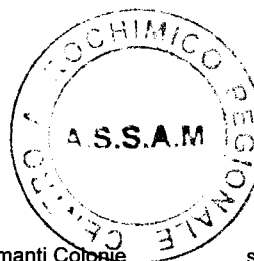
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**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	<b>2,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,06</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,59</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>122</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>47</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**  
**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017** / *per*



Rapporto di  
prova n°: **20175381-006**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

**Spettabile:**

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

**Produttore:**

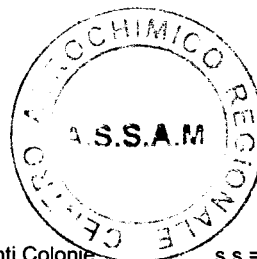
**SCIAMANNA FRANCO  
C.DA MONTAZZOLINO 21  
63047 MONTEFORTINO FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,04</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,16</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,53</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,81</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>490</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>80</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

ANNA MARIA FALCIONI



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / 827**

Rapporto di prova n°: **20175381-007**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

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

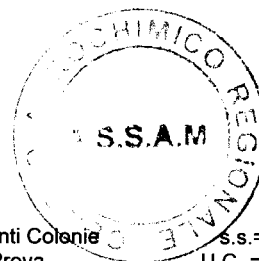
**Produttore:**  
**SIBILLA "A 1" SOCI**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,98</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>216</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>87</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

ANNA MARIA FALCIONI



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / 825**

Rapporto di prova n°: **20175381-008**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

**Spettabile:**

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

**Produttore:**

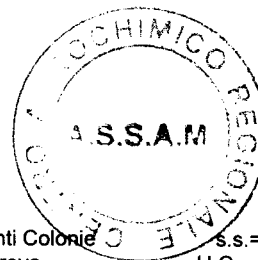
**CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.  
C.DA ENTOGGE, 20  
62010 URBISAGLIA MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>174</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

**27 NOV. 2017 / 827**

Rapporto di  
prova n°: **20175381-009**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

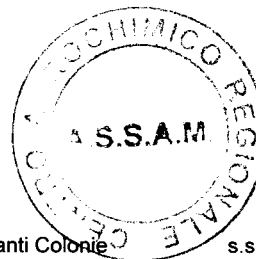
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**DEL DOTTO PARIDE**  
**LOC. RAMBONA, 6**  
**62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,08</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,59</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>218</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>24</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**  
**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / 825**

Rapporto di  
prova n°: **20175381-010**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

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

**Produttore:**  
**OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.**  
**VIA S. CRISTOFORO, 3**  
**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,07</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,06</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,534</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>75</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>14</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

ANNA MARIA FALCIONI



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017/828**

Rapporto di  
prova n°: **20175381-011**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

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

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,07</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,07</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,534</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>69</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>15</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

ANNA MARIA FALCIONI




**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

27 NOV. 2017 / 827

Rapporto di  
prova n°: **20175381-012**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

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

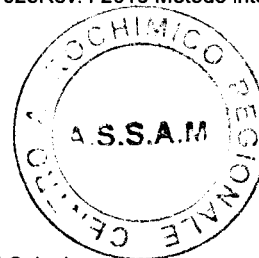
**Produttore:**  
**SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.**  
**VIA CERRETO, 34/A**  
**62026 SAN GINESIO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,99</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>403</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>76</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



#### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / 827**

Rapporto di prova n°: **20175381-013**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-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	<b>3,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,11</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>103</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / 827**



Rapporto di  
prova n°: **20175381-014**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-17**

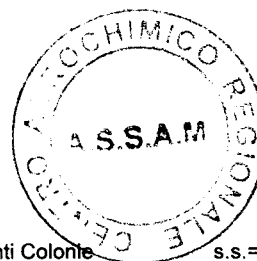
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**PINCIAROLI SERGIO**  
**C.DA RIBUTINO, 32**  
**62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,39</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>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,98</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>94</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



#### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / 828**

Rapporto di prova n°: **20175381-015**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-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	<b>4,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,95</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>96</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**  
**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / 827**

Rapporto di  
prova n°: **20175381-016**

del: **27-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-nov-17**

Accettazione: **20175381**

Data Arrivo Camp.: **21-nov-17**

Data Inizio Prova: **22-nov-17** Data Fine Prova: **22-nov-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	<b>4,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,40</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>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,98</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>95</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**27 NOV. 2017 / p 27**