

Rapporto di prova n°: **20184943-001**

del: **19-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **16-ott-18**

Accettazione: **20184943**

Data Arrivo Camp.: **16-ott-18**

Data Inizio Prova: **17-ott-18** Data Fine Prova: **17-ott-18**

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

**Produttore:**  
**DI CINTIO GIROLAMO E MARIA**  
**VIA BORE, 23**  
**63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,41</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,51</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,16</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,25</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,18</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,02</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,58</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>344</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>8</b>      | PP023Rev.5 2018 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.

**23 OTT. 2018 / 762**

Rapporto di prova n°: **20184943-002**

del: **19-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **16-ott-18**

Accettazione: **20184943**

Data Arrivo Camp.: **16-ott-18**

Data Inizio Prova: **17-ott-18** Data Fine Prova: **17-ott-18**

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

**Produttore:**  
**ANGELINI TONINO**  
**C.DA MONTE 18**  
**63030 ROTELLA AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>5,31</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>5,47</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>4,25</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>4,38</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,39</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>9,34</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,75</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,556</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>274</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>92</b>     | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

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



**LEGENDA**

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

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

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

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

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

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

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

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

**23 OTT. 2018 / 762**

Rapporto di prova n°: **20184943-003**

del: **19-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **16-ott-18**

Accettazione: **20184943**

Data Arrivo Camp.: **16-ott-18**

Data Inizio Prova: **17-ott-18** Data Fine Prova: **17-ott-18**

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

**Produttore:**  
**SIBILLA "A 2" SOCI**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,42</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,52</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,15</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,24</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,18</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,03</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,59</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,527</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>352</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>8</b>      | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

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



**LEGENDA**

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

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

U.F.C. = Unità Formanti Colonia  
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.

**23 OTT. 2018 / 762**

Rapporto di prova n°: **20184943-004**

del: **19-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **16-ott-18**

Accettazione: **20184943**

Data Arrivo Camp.: **16-ott-18**

Data Inizio Prova: **17-ott-18** Data Fine Prova: **17-ott-18**

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

**Produttore:**  
**DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA**  
**VIA TACCARELLI 32**  
**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,99</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>4,11</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,41</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,51</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,71</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,81</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,7</b>    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,533</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>201</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>13</b>     | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

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



**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.

**23 OTT. 2018 / 762**

Rapporto di prova n°: **20184943-005**

del: **19-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **16-ott-18**

Accettazione: **20184943**

Data Arrivo Camp.: **16-ott-18**

Data Inizio Prova: **17-ott-18** Data Fine Prova: **17-ott-18**

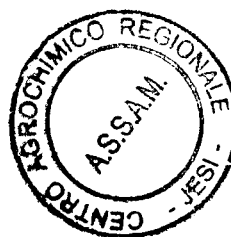
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>4,00</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>4,12</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,41</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,51</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,71</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,81</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,71</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>190</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>11</b>     | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |
| * Urea                        | mg/100mL       | <b>34,5</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



**LEGENDA**

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

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

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

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

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

23 OTT. 2018 / 762

Rapporto di prova n°: **20184943-006**

del: **19-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **16-ott-18**

Accettazione: **20184943**

Data Arrivo Camp.: **16-ott-18**

Data Inizio Prova: **17-ott-18** Data Fine Prova: **17-ott-18**

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

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,99</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>4,11</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,18</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,28</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,72</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,59</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,71</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>252</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>8</b>      | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |
| * Urea                        | mg/100mL       | <b>29,1</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



**LEGENDA**

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

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

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

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

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

**23 OTT. 2018/762**

Rapporto di prova n°: **20184943-007**

del: **19-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **16-ott-18**

Accettazione: **20184943**

Data Arrivo Camp.: **16-ott-18**

Data Inizio Prova: **17-ott-18** Data Fine Prova: **17-ott-18**

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

**Produttore:**  
**SIBILLA "B 3" AREPROL**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,98</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>4,10</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,18</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,28</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,72</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,59</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,7</b>    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,530</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>263</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>7</b>      | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



#### LEGENDA

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

**23 OTT. 2018 / 762**

Rapporto di prova n°: **20184943-008**

del: **19-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **16-ott-18**

Accettazione: **20184943**

Data Arrivo Camp.: **16-ott-18**

Data Inizio Prova: **17-ott-18** Data Fine Prova: **17-ott-18**

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

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,63</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,74</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,15</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,24</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,63</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,48</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,77</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,529</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>196</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>9</b>      | PP023Rev.5 2018 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.

**23 OTT. 2018 / 762**



Rapporto di prova n°: **20184943-009**

del: **19-ott-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **16-ott-18**

Accettazione: **20184943**

Data Arrivo Camp.: **16-ott-18**

Data Inizio Prova: **17-ott-18** Data Fine Prova: **17-ott-18**

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

**Produttore:**  
**SIBILLA B4**

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>3,15</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,24</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,63</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,47</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,77</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,528</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>194</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>8</b>      | PP023Rev.5 2018 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.

**23 OTT. 2018 / 762**