((an

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172224-001

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172224

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-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 AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,36
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,46
Proteine	% p/p	2,98
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,07
Lattosio	% p/p	4,64
* Residuo secco magro	%	8,31
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,522
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	514
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	. 17

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC



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.

14.00-14/341



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172224-002

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172224

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova:

17-mag-17

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
Grasso	% p/p	4,84
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,99
Proteine	% p/p	2,96
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,05
Lattosio	% p/p	4,62
* Residuo secco magro	%	8,27
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,535
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1331
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26

Responsabile/i di Settore ANNA MARI

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

016 Metodo interno BSC



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

(*) = 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.

13h1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172224-003

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20172224 16-mag-17

Data Inizio Prova:

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-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
Grasso	% p/p	3,35
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,45
Proteine	% p/p	2,98
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,07
Lattosio	% p/p	4,63
* Residuo secco magro	%	8,30
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,522
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	517
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/RALCIONI Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

V A.S.S.A.N

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 Col 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.

2 1 400 700 /341



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172224-004

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172224

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

16-mag-17

17-mag-17

-17 Data Fine Prova:

va: 17-mag-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

U.M.	Risultato
% p/p	3,57
% p/V	3,68
% p/p	3,24
% p/V	3,34
% p/p	4,87
%	8,80
unità pH	6,73
°C	-0,526
%	0,00
cell x 1000/mL	211
UFCx1000/mL	24
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

HIMIC

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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 Co 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.

24 1998 2017/341



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172224-005

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20172224 16-mag-17

Data Inizio Prova:

17-mag-17

Data Fine Prova:

17-mag-17

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
Grasso	% p/p	3,66
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77
Proteine	% p/p	3,25
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,79
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	274
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27
* Urea	mg/100mL	27,8

Responsabile/i di Settore

Metodo ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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 Coloni PP = Procedura di Prova

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

(*) = 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

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

2 - 4 - /341



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172224-006

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172224

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 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	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	300	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	30,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

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 Ce PP = Procedura di Prova

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

(*) = 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.

2-1341

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172224-007

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Latte Cludo Dovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172224

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17

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
Grasso	% p/p	3,73
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84
Proteine	% p/p	3,05
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,14
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,60
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	319
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7

Metodo

MIM/C

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR UNI EN ISO 13366-2:2007

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.

2/2/34/34/





Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172224-008

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172224

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova:

: 17-mag-17

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
Grasso	% p/p	3,23
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,33
Proteine	% p/p	3,00
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,09
Lattosio	% p/p	4,76
* Residuo secco magro	%	8,45
* pH	unità pH	6,76
* Indice Crioscopico	°C	-0,523
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	162
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA-FALCIONI Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC



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.

7 A 1903 1 1/3 61





Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172224-009

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172224

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova:

17-mag-17

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore: SIBILLA B4

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,20
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,30
Proteine	% p/p	3,00
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,09
Lattosio	% p/p	4,75
* Residuo secco magro	%	8,44
* pH	unità pH	6,75
* Indice Crioscopico	°C	-0,523
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	163
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

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 Co 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.

2 4 200 - - - /341