

Rapporto di  
prova n°: **20165401-001**del: **29-nov-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **22-nov-16**Accettazione: **20165401**Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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>3,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,22</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,38</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>495</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

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**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.

**29 NOV. 2016** [77]

Rapporto di prova n°: **20165401-002**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165401**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

**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>4,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,30</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,74</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>152</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



Responsabile del Laboratorio  
MARIA MADDALENA CANELLA

#### 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.

**29 NOV. 2016** | 749

Rapporto di prova n°: **20165401-003**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165401**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

**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>4,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,05</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,36</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>380</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA FALCIONI



Responsabile del Laboratorio  
 MARIA MADDALENA CANELLA

**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.

29 NOV. 2016 14pp

Rapporto di prova n°: **20165401-004**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165401**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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	<b>3,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,75</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>4,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>435</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>32</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA EALCIONI

Responsabile del Laboratorio  
 MARIA MADDALENA CANELLA



**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.

**29 NOV. 2016** [firma]

Rapporto di prova n°: **20165401-005**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165401**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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>4,08</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,85</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,74</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>141</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>21</b>	PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA



**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.

**29 NOV. 2016** *7pp*

Rapporto di prova n°: **20165401-006**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165401**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,10</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,22</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>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,94</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,76</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>387</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>95</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio  
 MARIA MADDALENA CANELLA



# **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.

**29 NOV 2016**