

Rapporto di prova n°: **20172987-001**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172987**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-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     | 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>2,99</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,08</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,59</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,27</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,59</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,523</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>630</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>20</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.

7/450

Rapporto di  
prova n°:

**20172987-002**

del:

**29-giu-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**27-giu-17**

Accettazione:

**20172987**

Data Arrivo Camp.:

**27-giu-17**

Data Inizio Prova:

**28-giu-17**

Data Fine Prova:

**28-giu-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     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,60</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,71</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>4,61</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,48</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,81</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,565</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>517</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 = Procedure 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.

1450

Rapporto di prova n°: **20172987-003**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172987**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

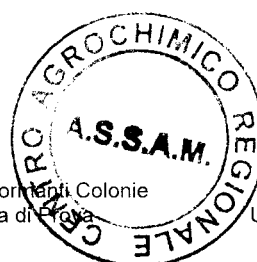
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <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>2,99</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,08</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,60</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,27</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,57</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,523</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>603</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.

1450

Rapporto di prova n°: **20172987-004**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172987**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 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>3,53</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,64</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,27</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,37</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,87</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,83</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>403</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>19</b>     | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile di Settore  
 ANNA MARIA CALCIONI



#### LEGENDA

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

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

U.F.C. = Unità Formale Contabile  
 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.

1450

Rapporto di prova n°: **20172987-005**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172987**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-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     | 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>3,23</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,33</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,83</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,75</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>369</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>19</b>     | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |
| * Urea                        | mg/100mL       | <b>35,8</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.

/450

**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 N° 1239

Rapporto di  
prova n°:**20172987-006**

del:

**29-giu-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**27-giu-17**

Accettazione:

**20172987**

Data Arrivo Camp.:

**27-giu-17**

Data Inizio Prova:

**28-giu-17**

Data Fine Prova:

**28-giu-17**

Spettabile:

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

Produttore:

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

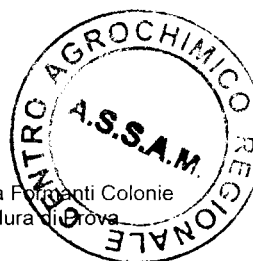
Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,45</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,55</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>2,99</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,08</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,75</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,42</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,7</b>    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,525</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>172</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>51</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.

/ 250

Rapporto di prova n°: **20172987-007**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172987**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-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     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,44</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,54</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>2,98</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,07</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,75</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,42</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,69</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,525</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>163</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.