

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20162389-001

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162389

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

17-mag-16

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	486	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.3 2014 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.

2 E MAR 100 /360



Laboratorio di analisi

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°:

20162389-002

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162389

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

ANGELINI TONINO C.DA MONTE 18 63030 ROTELLA AP

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / √	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,23	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,554	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	639	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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

(*) = 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.

25 100 100/360



Laboratorio di analisi

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°:

20162389-003

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162389

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

FIOVA	U.M.	Risultato	wetodo
Grasso	% p/p	4,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0.537	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Diamitata

0.00

536

52

18-mag-16

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

MARIA_MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

* Contenuto in acqua aggiunta

Cellule somatiche

Carica Batterica Totale

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.

%

cell x 1000/mL

UFCx1000/mL

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 5 Har 2016/360



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20162389-004

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162389

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

17-mag-16 18-mag-16

Latte bovino

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	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,02	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	95	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	218	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

18-mag-16

Responsabile/i di Settore

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

(*) = 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.

1 that 1018/360

Laboratorio di analisi

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

20162389-005 prova nº:

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162389

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

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 Grasso	U.M. % p/p	Risultato	Metodo
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% р/р	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V % p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	% %	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Indice Crioscopico	°C	8,85 -0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	530	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	37	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

18-mag-16

Responsabile/i di Settore

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

(*) = 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.

1360

Laboratorio di analisi

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°:

20162389-006

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162389

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 18-mag-16

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 Grasso	U.M. % p/p	Risultato 3.81	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3.92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	231	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	28,5	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

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

(*) = 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 5 MAR 1015/360



Laboratorio di analisi

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°:

20162389-007

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162389

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

Prova

18-mag-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "B 3" AREPROL

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato	Metodo
Grasso (per calcolo)	, ,	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/V	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0.00	
Cellule comotions		0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

18-mag-16

cell x 1000/mL

UFCx1000/mL

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

Cellule somatiche

Carica Batterica Totale

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

377

20

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

2 5 MAR. 2016 /360

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:



LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20162389-008

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162389

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

18-mag-16 Latte bovino

Data Fine Prova:

18-mag-16

Produttore: SALVATORI MANFREDO

LOC. PARADISO, 20 62025 PIORACO MC

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

U.M. % p/p	Risultato	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
% p/V	•	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p		ISO 9622/IDF 141:2013
% p∕V	_ *	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	•	ISO 9622/IDF 141:2013
%	, -	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
°C	_ *	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
%	,	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
cell x 1000/mL	321	UNI EN ISO 13366-2:2007
UFCx1000/mL	9	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % ccll x 1000/mL	% p/p 3,52 % p/V 3,63 % p/p 3,15 % p/V 3,24 % p/p 4,83 % 8,67 °C -0,530 % 0,00 cell x 1000/mL 321

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

(*) = 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 5 MAG 1113 /360

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081

Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

Produttore:

SIBILLA B4

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di

prova nº:

20162389-009

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162389

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato	Metodo
Grasso (per calcolo)		3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
	% p/p	3,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	_ *	
* Indice Crioscopico	°C	8,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	_	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
	cell x 1000/mL	322	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore 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

(*) = 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 5 MAR. 2015 /360