

Anticipazione

Spettabile Azienda
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20170130 del: 12/01/2017 Note:

Data Rdp: 18/01/2017

Periodo:

Campione:	20170130-001	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
ANGELI SIMONE		8,37	8,67	6,19	6,41	4,41	11,29	6,68	-0,568	0,00	1250	509
Campione:	20170130-002	6,14	6,36	5,24	5,43	4,81	10,74	6,71	-0,578	0,00	858	27
BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.												
Campione:	20170130-003	7,12	7,38	5,93	6,14	4,56	11,18	6,72	-0,564	0,18	1420	69
BASOCU LUIGI & MICHELE												
Campione:	20170130-004	7,11	7,37	5,96	6,17	4,07	10,71	6,67	-0,553	2,12	1729	223
DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR S.S.												
Campione:	20170130-005	6,53	6,77	5,26	5,45	4,85	10,79	6,78	-0,583	0,00	71	3
FARA ANGELO E BRUNO S.S.												
Campione:	20170130-006	5,43	5,63	5,11	5,29	4,82	10,62	6,77	-0,575	0,00	1055	151
LAI GIOVANNI												
Campione:	20170130-007	5,46	5,66	5,12	5,30	4,82	10,62	6,79	-0,575	0,00	1041	148
LAI MASSIMILIANO												
Campione:	20170130-008	5,77	5,98	5,74	5,95	4,89	11,32	6,83	-0,583	0,00	2059	73
F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)												

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 18/01/2017

Rapporto di prova n°: **20170130-001**

del: **18-gen-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **11-gen-17**

Accettazione: **20170130**

Data Arrivo Camp.: **12-gen-17**

Data Inizio Prova: **12-gen-17** Data Fine Prova: **12-gen-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
ANGELI SIMONE
C.DA FONTE ISOLA, 12
62010 MOGLIANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	8,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,41	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,29	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,568	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1250	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	509	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.

18 GEN. 2017/13

Rapporto di prova n°: **20170130-002**

del: **18-gen-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **11-gen-17**

Accettazione: **20170130**

Data Arrivo Camp.: **12-gen-17**

Data Inizio Prova: **12-gen-17** Data Fine Prova: **12-gen-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.
C.DA CESE, 2
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,578	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	858	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	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.

18 GEN 2017 / 13

Rapporto di prova n°: **20170130-003**

del: **18-gen-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **11-gen-17**

Accettazione: **20170130**

Data Arrivo Camp.: **12-gen-17**

Data Inizio Prova: **12-gen-17** Data Fine Prova: **12-gen-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BASOCU LUIGI & MICHELE
C.DA SELVA
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,56	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,564	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1420	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	69	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.

18 GEN. 2017/13

Rapporto di prova n°: **20170130-004**

del: **18-gen-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **11-gen-17**

Accettazione: **20170130**

Data Arrivo Camp.: **12-gen-17**

Data Inizio Prova: **12-gen-17** Data Fine Prova: **12-gen-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO
AZ.AGR.s.s.
C.DA SAN GIOVANNI
63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,07	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,553	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	2,12	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1729	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	223	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.

18 GEN. 2017/13

Rapporto di prova n°: **20170130-005**

del: **18-gen-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **11-gen-17**

Accettazione: **20170130**

Data Arrivo Camp.: **12-gen-17**

Data Inizio Prova: **12-gen-17** Data Fine Prova: **12-gen-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
FARA ANGELO E BRUNO S.S.
C.DA GAGLIANELLO, 14
63833 MONTEGIORGIO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,583	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	71	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	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.

18 GEN. 2017 / 13

Rapporto di prova n°: **20170130-006**

del: **18-gen-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **11-gen-17**

Accettazione: **20170130**

Data Arrivo Camp.: **12-gen-17**

Data Inizio Prova: **12-gen-17** Data Fine Prova: **12-gen-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
LAI GIOVANNI
C.DA NOCELLA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,575	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1055	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	151	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCONI

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.

18 GEN. 2017 / 13

Rapporto di prova n°: **20170130-007**

del: **18-gen-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **11-gen-17**

Accettazione: **20170130**

Data Arrivo Camp.: **12-gen-17**

Data Inizio Prova: **12-gen-17** Data Fine Prova: **12-gen-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
LAI MASSIMILIANO
C.DA SANTA LUCIA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,575	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1041	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	148	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.

18 GEN. 2017 / 13

Rapporto di prova n°: **20170130-008**

del: **18-gen-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **11-gen-17**

Accettazione: **20170130**

Data Arrivo Camp.: **12-gen-17**

Data Inizio Prova: **12-gen-17** Data Fine Prova: **12-gen-17**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)
VIA FERMANA SUD, 116
63812 MONTEGRANARO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,32	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,583	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2059	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	73	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.

18 GEN. 2017/13