

Rapporto di prova n°: **20190942-001**del: **05-mar-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **26-feb-19**Accettazione: **20190942**Data Arrivo Camp.: **26-feb-19**Data Inizio Prova: **27-feb-19** Data Fine Prova: **27-feb-19****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 APTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,41	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,513	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,35	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	349	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**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.

05 MAR. 2019 | 173

Rapporto di
prova n°: **20190942-002**del: **05-mar-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **26-feb-19**Accettazione: **20190942**Data Arrivo Camp.: **26-feb-19**Data Inizio Prova: **27-feb-19** Data Fine Prova: **27-feb-19****Spettabile:**
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
ANGELINI TONINO
C.DA MONTE 18
63030 ROTELLA APTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,41	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	7,15	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	328	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	19	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**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.

05 MAR. 2019 / 173

Rapporto di
prova n°: **20190942-003**del: **05-mar-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **26-feb-19**Accettazione: **20190942**Data Arrivo Camp.: **26-feb-19**Data Inizio Prova: **27-feb-19** Data Fine Prova: **27-feb-19****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	4,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,40	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,513	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,35	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	359	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**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.

05 MAR. 2019 / 173

Rapporto di
prova n°: **20190942-004**del: **05-mar-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **26-feb-19**Accettazione: **20190942**Data Arrivo Camp.: **26-feb-19**Data Inizio Prova: **27-feb-19** Data Fine Prova: **27-feb-19**

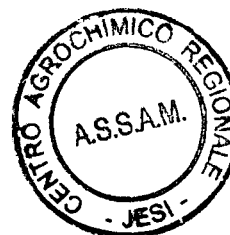
Spettabile:

**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	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	347	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**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.

05 MAR. 2019 / 173

Rapporto di prova n°: **20190942-005**

del: **05-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-feb-19**

Accettazione: **20190942**

Data Arrivo Camp.: **26-feb-19**

Data Inizio Prova: **27-feb-19** Data Fine Prova: **27-feb-19**

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	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,8	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,518	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,38	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	494	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	27,3	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

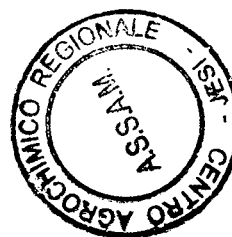
s.s. = su sostanza secca
 U.C. = Unità Campionaria

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.

05 MAR. 2019 / 173

Rapporto di
prova n°: **20190942-006**del: **05-mar-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **26-feb-19**Accettazione: **20190942**Data Arrivo Camp.: **26-feb-19**Data Inizio Prova: **27-feb-19** Data Fine Prova: **27-feb-19****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	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,8	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	162	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	20,4	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile di Settore
ANNA MARIA TALCIONI**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.

05 MAR. 2019 / 173

Rapporto di prova n°: **20190942-007**

del: **05-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-feb-19**

Accettazione: **20190942**

Data Arrivo Camp.: **26-feb-19**

Data Inizio Prova: **27-feb-19** Data Fine Prova: **27-feb-19**

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	Metodo
Grasso	% p/p	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	272	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.5 2018 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.

05 MAR. 2019 / 173

Rapporto di prova n°: **20190942-008**

del: **05-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-feb-19**

Accettazione: **20190942**

Data Arrivo Camp.: **26-feb-19**

Data Inizio Prova: **27-feb-19** Data Fine Prova: **27-feb-19**

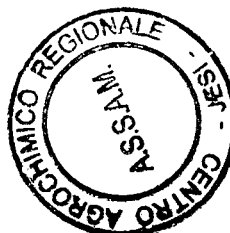
Spettabile:
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)

Produttore:
SALVATORI MANFREDO
LOC. PARADISO, 20
62025 PIORACO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,31	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,38	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,514	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,15	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	13	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.5 2018 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.

05 MAR. 2019 / 173

Rapporto di prova n°: **20190942-009**

del: **05-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-feb-19**

Accettazione: **20190942**

Data Arrivo Camp.: **26-feb-19**

Data Inizio Prova: **27-feb-19** Data Fine Prova: **27-feb-19**

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	4,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	242	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.5 2018 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.

05 MAR. 2019 / 173