

# Anticipazione

Spettabile Azienda  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**N° Accettazione:** 20164038    **del:** 31/08/2016    **Note:**  
**Data Rdp:** 05/09/2016  
**Periodo:**

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o 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
<b>Campione:</b> 20164038-001 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,48	3,58	3,06	3,15	4,76	8,51	6,68	-0,519	0,19	161	28
<b>Campione:</b> 20164038-002 DEL DOTTO PARIDE	3,39	3,49	3,31	3,41	4,82	8,82	6,67	-0,527	0,00	274	24
<b>Campione:</b> 20164038-003 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	3,94	4,06	3,16	3,25	4,80	8,65	6,7	-0,531	0,00	556	29

Rapporto di  
prova n°: **20164038-001**del: **05-set-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **30-ago-16**Accettazione: **20164038**Data Arrivo Camp.: **31-ago-16**Data Inizio Prova: **31-ago-16** Data Fine Prova: **31-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.****VIA A. VOLTA, 17****63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.****C.DA ENTOGGE, 20****62010 URBISAGLIA MC**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,48</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,58</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,51</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,519</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,19</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>161</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>28</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.

Rapporto di prova n°: **20164038-002**

del: **05-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **30-ago-16**

Accettazione: **20164038**

Data Arrivo Camp.: **31-ago-16**

Data Inizio Prova: **31-ago-16** Data Fine Prova: **31-ago-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**DEL DOTTO PARIDE**

**LOC. RAMBONA, 6**

**62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</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>4,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,82</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>274</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>24</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.

5 SET 2016 /SP1

Rapporto di prova n°: **20164038-003**

del: **05-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **30-ago-16**

Accettazione: **20164038**

Data Arrivo Camp.: **31-ago-16**

Data Inizio Prova: **31-ago-16** Data Fine Prova: **31-ago-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.**

**VIA S. CRISTOFORO, 3**

**63857 AMANDOLA FM**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,16</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>556</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>29</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.

5 SET 2016 / SP