

Rapporto di
prova n°:

20162965-001

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162965

Data Arrivo Camp.:

22-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CISTERNA TAGLIONI SIBILLA

VIA FOSSATO, 3

60036 MONTECAROTTO AN

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

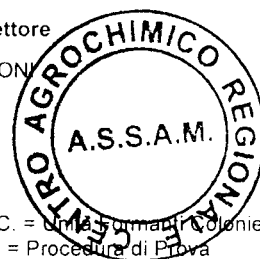
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,59	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	13	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	545	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.

27 GIU. 2016 / 454