AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20174356 del: 26/09/2017

29/09/2017 Data Rdp:

Periodo:

63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

Spettabile Azienda

Contenut o in s Indice Crioscopi 펍 Lattosio Grasso

Cellule Carica somatiche Batterica Totale UFCx100 0/mL 18 28 ည cell x 1000/mL 188 287 151 00'0 00'0 0,00 -0,533 -0,528 -0,529 unità pH 99'9 6,68 6,7 Residuo secco magro 9,00 8,81 9,04 d/d % 4,95 4,95 4,85 Proteine Proteine (per calcolo) **γ**α % 3,46 3,37 3,50 d/d % 3,36 3,27 3,40 Grasso (per calcolo) Λq % 3,73 3,61 4,20 d/d % 3,62 3,50 4,08 CESARETTI BERNARDINO 20174356-001 20174356-002 20174356-003 MORE' CLAUDIO FIOCCHI GIANNI Campione: Campione: Campione: Campione:

-0,525 -0,518 89'9 6,64 9,04 8,86 4,87 4.67 3,58 3,61 3,50 3,48 2,69 2,88 2,80 2,61 20174356-004 20174356-005 SAGRIPANTI SIMONE OTTAVIANI LEONE FRANCO Campione:

00'0 00'0 00'0 -0,533 -0,534 -0,530 6,68 99'9 6,68 9,05 8,78 8,82 4,91 4,92 4,86 3,28 3,54 3,37 3,18 3,44 3,27 3,36 3,76 3,62 3,65 3,51 3,26 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr. Campione: 20174356-007 SIBILLA "A-1" SOCI Campione: 20174356-006 SCIAMANNA FRANCO

94

498

128

0,38

က

87

0,00

35

179

7

272

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 03/10/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20174356 del: 26/09/2017

29/09/2017 Data Rdp:

Periodo:

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	//d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20174 009 DEL DOTTO PARIDE	20174356- 009 PARIDE	4,02	4,14	3,27	3,37	4,91	8,87	6,71	-0,537	00'0	44	5
Campione: 201743 010 OTTAVIANI GIACOMO AZ AGR.	20174356- 010 SIACOMO	4,00	4,12	3,26	3,36	4,91	8,87	6,72	-0,537	00'0	4	12
Campione: 2017 011 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	20174356- 011 ' ALTA	3,76	3,87	3,21	3,31	4,89	8,79	69'9	-0,531	00'0	220	6
Campione: SOC.AGR. VI D.e.C.	Campione: 20174356- 012 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.	3,27	3,37	3,44	3,54	4 893	90'6	6,71	-0,535	00.00	272	78
Campione: 201743 013 CESARI GIUSEPPINA	20174356- 013 SEPPINA	3,46	3,56	3,36	3,46	4,92	8,97	6,64	-0,534	0.00	144	24
Campione: 20174: 014 PINCIAROLI SERGIO	20174356- 014 SERGIO	3,77	3,88	3,18	3,28	4,89	8,76	99'9	-0,531	00'0	258	13
Campione: 201 015 SENESI PATRIZIA	20174356- 015 RIZIA	4,02	4,14	3,40	3,50	4,95	9,04	69'9	-0,531	00'0	148	55
Campione: 2017 016 SIBILLA "B-2" SOCI	20174356- 016 " SOCI	4,02	4.14	3,40	3,50	4,96	9,05	6,7	-0,531	00'0	153	21

Nota a piè di pagina

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20174356 del: 26/09/2017

Data Rdp:

Periodo:

Note:

Contenut Cellule Carica o in somatiche Batterica acqua Totale Indice Crioscopi co

Ħ

Residuo secco magro

Grasso Proteine Proteine Lattosio (per (per calcolo) calcolo)

Grasso

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



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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

apporto di prova n°: 20174356-001

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova:

27-set-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARETTI BERNARDINO

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	287	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI S.S.A.M

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.

7/665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-002

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

FIOCCHI GIANNI C.DA CERALLA

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,61	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	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	188	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	31	PP023Rev.4 2016 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

(*) = 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 2017 /665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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 n°:

20174356-003

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto 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	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,04	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	151	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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.

1 2 m = 2017 /665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-004

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20174356

Data Inizio Prova:

26-set-17

27-set-17

Data Fine Prova:

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,04	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	87	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

27-set-17

nsabile/i di Settore ANA FALCIONI

S.S.A.M

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.

C 10 1 10 10 10 1665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-005

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SAGRIPANTI SIMONE LOC. SAN ROCCO, 287

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	128	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ALCIONI ANNA MAR

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.

/665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-006

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova:

27-set-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	498	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	94	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARKIA/RALCIONI

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.



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-007

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova:

27-set-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62	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	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	179	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	35	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

sabile/i di Settore

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.

1665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-008

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,05	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	272	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	71	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore LA 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

(*) = 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.

/ 665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-009

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 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: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,14	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	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,537	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	44	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i,di Settore

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.

1665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





Rapporto di prova nº:

20174356-010

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova:

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,537	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	41	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

27-set-17

Responsabile/i di Settore ARIA 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

(*) = 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.

p. 4. /665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-011

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova: 27-set-17 Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,76
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,87
Proteine	% p/p	3,21
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,31
Lattosio	% p/p	4,89
* Residuo secco magro	%	8,79
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	220
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

A FALCIONI

X.S.S.A.N

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 10 10 10 17 /665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-012

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

26-set-17

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.

VIA CERRETO, 34/A 62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	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	78	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/PALCIONI

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.

ya 1 - 1. 1997/665





Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-013

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

26-set-17

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p / ∨	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	144	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/ALCIONI

A.S.S.A.M

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.

/665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-014

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO. 32

62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,77
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,88
Proteine	% p/p	3,18
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,28
Lattosio	% p/p	4,89
* Residuo secco magro	%	8,76
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	258
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR UNI EN ISO 13366-2:2007

A.S.S.A.

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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.

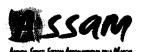
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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 1665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-015

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,02
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,14
Proteine	% p/p	3,40
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,50
Lattosio	% p/p	4,95
* Residuo secco magro	%	9,04
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	148
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22

Responsabile

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

S.S.A.M

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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 proye 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.

() may 100 /665



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20174356-016

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174356

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

26-set-17

27-set-17

Data Fine Prova:

27-set-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,96	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,05	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	153	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

bileli di Settore 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

(*) = 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.

, 197 /665