Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di

20190942-001 prova n°:

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 AP

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	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 ALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

(*) = 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.

0 5 MAR. 2019 173

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 L

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 AP

Trasporto 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 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 Color 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.

0 5 MAR. 2019/173



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 L

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

Produttore:

Spettabile:

SIBILLA "A 2" SOCI

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

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

Responsable 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

s.s. = su sostanza secca

U.C. = Unità Campionaria

NOTE (*) = P

(*) = 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.

0.5 MAR. 2019 /173



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 L

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

Produttore:

Spettabile:

DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA

VIA TACCARELLI 32 63857 AMANDOLA FM

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

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 MARINFALCIONI A.S.S.A.M. PARTIES . JESI .

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 s.s.= su sostanza secca p/P = Procedura di Prova

U.C. = Unità Campionaria

IOTE (*) = 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.

0.5 MAR. 2019 /473

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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 L

Rapporto di

20190942-005 prova n°:

> 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

erno FT-IR

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca PP = Procedura di Prova p/V = peso su Volume p/p = peso su peso 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.

0.5 MAR. 2019 /173

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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 L

Rapporto di prova n°:

20190942-006

del:

05-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-feb-19

Accettazione:

20190942

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

26-feb-19

27-feb-19

Data Fine Prova: 27-feb-19 60100 ANCONA (AN)

Spettabile:

Produttore:

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7

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:
Grasso (per calcolo)	% p/∨	4,04	ISO 9622/IDF 141:
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,34	ISO 9622/IDF 141:
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metod
* pH	unità pH	6,8	PP027Rev.0 Metod
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metod
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metod
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	162	UNI EN ISO 13366
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	_c 7	PP023Rev.5 2018
* Urea	mg/100mL	20,4	PP027Rev.0 Metod

Responsabile i di Settore ÁLČIONI ANNA MARIA

1:2013

1:2013

1:2013 1:2013

1:2013

odo interno FT-IR

odo interno FT-IR

odo interno FT-IR

odo interno FT-IR

6-2:2007

8 Metodo interno BSC

odo interno FT-IR



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.

0 5 MAR. 2019 /473

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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 L

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

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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,85	ISO 962
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,97	ISO 962
Proteine	% p/p	3,27	ISO 962
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 962
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 962
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027R
* pH	unità pH	6,79	PP027R
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027R
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027R
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	272	UNI EN
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023R

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

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.

0 5 MAR. 2019 /473



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 L

Rapporto di

20190942-008 prova n°:

del:

05-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-feb-19

Accettazione:

20190942

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

26-feb-19

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
* Grasso	% p/p	1,31
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,35
Proteine	% p/p	2,92
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,01
Lattosio	% p/p	4,78
* Residuo secco magro	%	8,38
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,514
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,15
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	13
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2

Responsabile/i di Settore ANNA MAF 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

PP023Rev.5 2018 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.

0 5 MAR. 2019 /173

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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 L

Rapporto di prova n°:

20190942-009

del:

05-mar-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-feb-19

Accettazione:

20190942

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 26-feb-19

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
Grasso	% p/p	4,15
Grasso (per calcolo)	% p / √	4,27
Proteine	% p/p	3,43
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53
Lattosio	% p/p	4,81
* Residuo secco magro	%	8,93
* pH	unità pH	6,81
* Indice Crioscopico	°C	-0,522
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	242
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11

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

PP023Rev.5 2018 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

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.

0 5 MAR. 2019 /173

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1