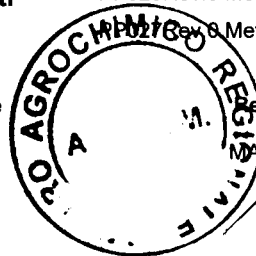


Rapporto di prova n°: **20165517-001**  
del: **06-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **29-nov-16**Accettazione: **20165517**Data Arrivo Camp.: **30-nov-16**Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16****Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)****Produttore:**  
**VIOLA GIULIO**  
**VIA BENEDETTO COSTA N.82**  
**62028 SARNANO MC**Trasporto a cura di: **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>3,27</b>    | ISO 9622/IDF 141:2013                   |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,37</b>    | ISO 9622/IDF 141:2013                   |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,93</b>    | ISO 9622/IDF 141:2013                   |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,90</b>    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR         |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,71</b>    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR         |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,530</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>249</b>     | UNI EN ISO 13366-2:2007                 |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>30</b>      | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC      |
| * Ricerca sostanze inibenti   |                | <b>assenti</b> | PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest |
| * Urea                        | mg/100mL       | <b>22,1</b>    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR         |

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONIResponsabile 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.

**06 DIC. 2016** 139

Rapporto di  
prova n°: **20165517-002**del: **06-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **29-nov-16**Accettazione: **20165517**Data Arrivo Camp.: **30-nov-16**Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16****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: **CLIENTE**

| Prova                         | U.M.           | Risultato      | Metodo                                  |
|-------------------------------|----------------|----------------|---|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,87</b>    | ISO 9622/IDF 141:2013                   |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,99</b>    | ISO 9622/IDF 141:2013                   |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,22</b>    | ISO 9622/IDF 141:2013                   |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,32</b>    | ISO 9622/IDF 141:2013                   |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,92</b>    | ISO 9622/IDF 141:2013                   |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>8,83</b>    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR         |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,73</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>203</b>     | UNI EN ISO 13366-2:2007                 |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>6</b>       | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC      |
| * Ricerca sostanze inibenti   |                | <b>assenti</b> | PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest |
| * Urea                        | mg/100mL       | <b>25,9</b>    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR         |

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONIResponsabile 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.

06 DIC. 2016 1809