

Anticipazione

N° Accettazione: 20165864 **del:** 20/12/2016 **Note:**
Data Rdp: 28/12/2016
Periodo:

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

Campione:	Grasso	Grasso	Proteine	Proteine	Lattosio	Residuo	pH	Indice	Contenut	Cellule	Carica
	% p/p	% p/V	% p/p	(per	calcolo)	secco		Crioscopi	o in	somatiche	Batterica
				calcolo)		magro		co	acqua	Totale	
									aggiunta		
								°C	%	cell x	UFCx100
										1000/mL	0/mL
						%	unità pH				
Campione: 20165864-001 BECCERICA UMBERTO	4,00	4,12	3,36	3,46	4,95	9,00	6,73	-0,536	0,00	255	11
Campione: 20165864-002 CESARETTI BERNARDINO	4,03	4,15	3,36	3,46	4,97	9,01	6,73	-0,536	0,00	267	12
Campione: 20165864-003 FIOCCHI GIANNI	4,17	4,30	3,28	3,38	4,80	8,77	6,75	-0,524	0,00	225	34
Campione: 20165864-004 MARZIALI MARIO	3,62	3,73	3,45	3,55	4,81	8,95	6,74	-0,530	0,00	110	12
Campione: 20165864-005 MORE' CLAUDIO	3,60	3,71	3,46	3,56	4,81	8,96	6,72	-0,530	0,00	99	13
Campione: 20165864-006 OTTAVIANI LEONE FRANCO	3,81	3,92	4,02	4,14	4,89	9,60	6,75	-0,547	0,00	94	7
Campione: 20165864-007 SAGRIPANTI SIMONE	3,73	3,84	3,26	3,36	4,67	8,62	6,71	-0,523	0,00	280	24
Campione: 20165864-008 SCIAMANNA FRANCO	4,31	4,44	3,42	3,52	4,79	8,91	6,7	-0,536	0,00	102	263

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20165864 **del:** 20/12/2016 **Note:**
Data Rdp: 28/12/2016
Periodo:

Campioni:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine % p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio % p/p	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule sonatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20165864-009 SIBILLA "A-1" SOCI	4,09	4,21	3,31	3,41	4,74	8,74	6,75	-0,524	0,00	237	149
Campione: 20165864-010 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.	3,58	3,69	3,45	3,55	4,81	8,95	6,72	-0,529	0,00	113	12
Campione: 20165864-011 CESARI GIUSEPPINA	4,00	4,12	3,35	3,45	4,97	9,01	6,7	-0,535	0,00	272	11
Campione: 20165864-012 PINCIAROLI SERGIO	3,65	3,76	3,44	3,54	4,81	8,95	6,71	-0,529	0,00	117	13
Campione: 20165864-013 SENESI PATRIZIA	3,99	4,11	3,46	3,56	4,92	9,06	6,74	-0,528	0,00	314	13
Campione: 20165864-014 ANSUINI QUINTO E SANDRO	3,58	3,69	3,45	3,55	4,81	8,95	6,71	-0,529	0,00	105	13
Campione: 20165864-015 SIBILLA "B-2" SOCI	3,78	3,89	3,45	3,55	4,74	8,88	6,71	-0,530	0,00	1532	740

Rapporto di prova n°: **20165864-001**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

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

Produttore:
BECCERICA UMBERTO
C.DA CASTELLO
62020 GUALDO MC

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	3,36	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	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,536	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	255	UNI-EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP027Rev.0 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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di prova n°: **20165864-002**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

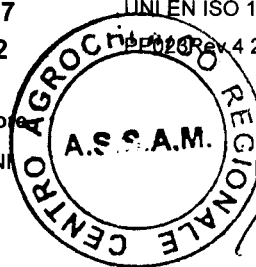
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
CESARETTI BERNARDINO
ISOLA SAN BIAGIO
63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,15	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	4,97	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,536	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	267	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP027Rev.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

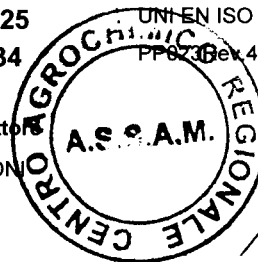
s.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria

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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di
prova n°: **20165864-003**del: **28-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **20-dic-16**Accettazione: **20165864**Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
FIOCCHI GIANNI
C.DA CERALLA
63857 AMANDOLA FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	225	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	34	PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di prova n°: **20165864-004**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

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

Produttore:
MARZIALI MARIO
C.DA MARCHESI, 1
62020 GUALDO MC

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	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	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	110	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCONI



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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di prova n°: **20165864-005**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

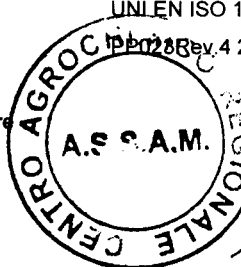
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

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	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	99	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP027Rev.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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di prova n°: **20165864-006**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

Spettabile:

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

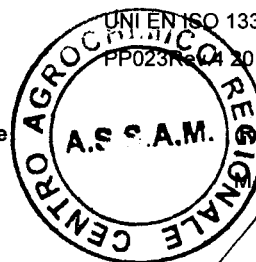
Produttore:

**OTTAVIANI LEONE FRANCO
ISOLA S.BIAGIO
63088 MONTEMONACO AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,547	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	94	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.0 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di prova n°: **20165864-007**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

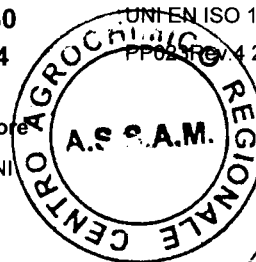
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

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	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84	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	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	280	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP027Rev.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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di
prova n°:**20165864-008**

del:

28-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-dic-16

Accettazione:

20165864

Data Arrivo Camp.:

20-dic-16

Data Inizio Prova:

21-dic-16

Data Fine Prova:

21-dic-16**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

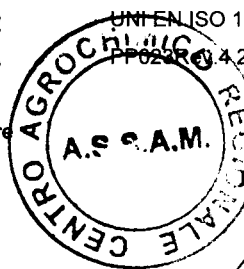
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,536	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	102	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	263	PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCONI

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.

28 DIC. 2016 1856

Rapporto di prova n°: **20165864-009**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

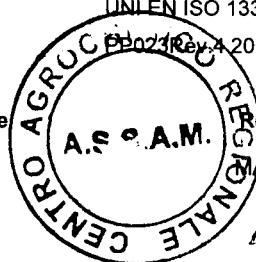
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,21	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	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	237	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	149	PP027Rev.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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di prova n°: **20165864-010**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

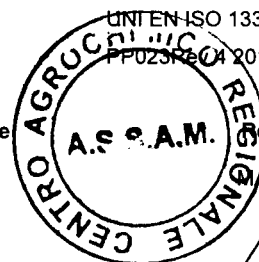
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

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	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	113	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.04 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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di prova n°: **20165864-011**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

Spettabile:

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

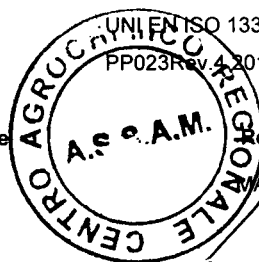
Produttore:

**CESARI GIUSEPPINA
C.DA LE CASE 3
62020 CESSAPALOMBO MC**

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	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,97	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	11	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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di
prova n°: **20165864-012**del: **28-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **20-dic-16**Accettazione: **20165864**Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

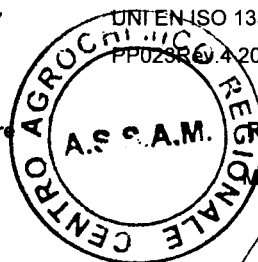
Spettabile:

**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	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	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	117	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

28 DIC. 2016 | 856

Rapporto di prova n°: **20165864-013**

del: **28-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-dic-16**

Accettazione: **20165864**

Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**

Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**

Spettabile:

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

Produttore:

**SENESE PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	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	314	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	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

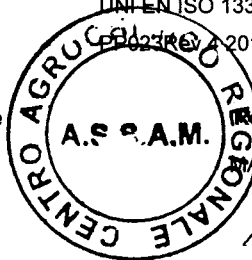
s.s.= su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria

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.

28 DIC 2016 / 856

Rapporto di
prova n°: **20165864-014**del: **28-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **20-dic-16**Accettazione: **20165864**Data Arrivo Camp.: **20-dic-16**Data Inizio Prova: **21-dic-16** Data Fine Prova: **21-dic-16**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
ANSUINI QUINTO E SANDRO
VOCABOLO PEZZE 432
62024 MATELICA MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	105	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP027Rev.0 2016 Metodo interno BSC

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.

28 DIC. 2016 / 856

Rapporto di
 prova n°:

20165864-015

del:

28-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-dic-16

Accettazione:

20165864

Data Arrivo Camp.:

20-dic-16

Data Inizio Prova:

21-dic-16

Data Fine Prova:

21-dic-16

Spettabile:

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

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

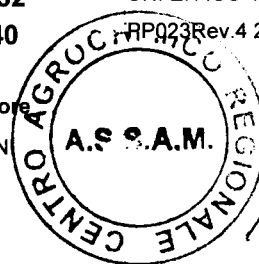
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	1532	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	740	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCONI

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.

28 DIC. 2016 / 156