

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20164858 **del:** 19/10/2016 **Note:**
Data Rdp: 21/10/2016
Periodo:

Campione:	Grasso % p/p	Grasso (per calcolo)	Proteine % p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio % p/p	Residuo secco magro %	pH	Indice Crioscopico °C	Contenut o in acqua aggiunta %	Cellule somatiche 1000/mL	Carica Batterica Totale UFCx100 0/mL
Campione: 20164858-001 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,64	3,75	3,34	3,44	4,72	8,75	6,68	-0,523	0,00	70	41
Campione: 20164858-002 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	4,25	4,38	3,32	3,42	4,81	8,81	6,72	-0,537	0,00	173	23

Rapporto di prova n°: **20164858-001**

del: **21-ott-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **18-ott-16**

Accettazione: **20164858**

Data Arrivo Camp.: **19-ott-16**

Data Inizio Prova: **19-ott-16** Data Fine Prova: **19-ott-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	70	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	41	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.

21 OTT. 2016/704

Rapporto di
prova n°: **20164858-002**del: **21-ott-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **18-ott-16**Accettazione: **20164858**Data Arrivo Camp.: **19-ott-16**Data Inizio Prova: **19-ott-16** Data Fine Prova: **19-ott-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Spettabile:

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

Produttore:

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.**VIA S. CRISTOFORO, 3****63857 AMANDOLA FM**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	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	173	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	23	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 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.

21 OTT. 2016/706