

Anticipazione

N° Accettazione: 20171434 del: 29/03/2017
Data Rdp: 05/04/2017
Periodo:

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

Note:

| Campione: | 20171434-001 | CISTERNA TAGLIONI SIBILLA | Grasso % p/p | Grasso (per calcolo) % p/V | Proteine % p/p | Proteine (per calcolo) % p/V | Lattosio % p/p | Residuo secco magro % | pH | Indice Crioscopico °C | Contenuto in acqua aggiunta % | Cellule somatiche 1000/mL | Carica Batterica Totale UFCx100 0/mL | | |
|-----------|--------------|---------------------------|-----------------|----------------------------------|-------------------|------------------------------------|-------------------|-----------------------------|------|-----------------------------|--|---------------------------------|--|--|--|
| | 5,38 | 5,54 | 4,19 | 4,32 | 4,67 | 9,55 | 6,64 | -0,525 | 0,00 | 1333 | 2334 | | | | |
| Campione: | 20171434-002 | CISTERNA DE BERARDINIS 1 | 3,72 | 3,83 | 3,43 | 3,53 | 4,70 | 8,82 | 6,59 | -0,525 | 0,00 | 668 | 1272 | | |
| | 3,81 | 3,92 | 3,32 | 3,42 | 4,68 | 8,69 | 6,59 | -0,524 | 0,00 | 686 | 2356 | | | | |
| Campione: | 20171434-003 | CISTERNA DE BERARDINIS 2 | 3,81 | 3,92 | 3,32 | 3,42 | 4,68 | 8,68 | 6,57 | -0,524 | 0,00 | 650 | 3079 | | |
| | 3,77 | 3,88 | 3,32 | 3,42 | 4,66 | 8,68 | 6,57 | -0,524 | 0,00 | 650 | 3079 | | | | |
| Campione: | 20171434-004 | CISTERNA DE BERARDINIS 3 | 3,77 | 3,88 | 3,32 | 3,42 | 4,66 | 8,68 | 6,57 | -0,524 | 0,00 | 650 | 3079 | | |

Rapporto di
prova n°:

20171434-001

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-mar-17

Accettazione:

20171434

Data Arrivo Camp.:

28-mar-17

Data Inizio Prova:

29-mar-17

Data Fine Prova:

30-mar-17

Spettabile:

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

Produttore:

**CISTERNA TAGLIONI SIBILLA
VIA FOSSATO, 3
60036 MONTECAROTTO AN**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 5,38 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 5,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 4,19 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 4,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,67 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,55 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | 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 | 1333 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 2334 | 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

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.

05 APR. 2017/219

Rapporto di
prova n°: **20171434-002**del: **05-apr-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **27-mar-17**Accettazione: **20171434**Data Arrivo Camp.: **28-mar-17**Data Inizio Prova: **29-mar-17** Data Fine Prova: **30-mar-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
CISTERNA DE BERARDINIS 1Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,72 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,83 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,70 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,82 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,59 | 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 | 668 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 1272 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**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.

05 APR 2017 / 219

Rapporto di
prova n°:**20171434-003**

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-mar-17

Accettazione:

20171434

Data Arrivo Camp.:

28-mar-17

Data Inizio Prova:

29-mar-17

Data Fine Prova:

30-mar-17**Spettabile:****SIBILLA SOC.COOP.AGR.****VIA A. VOLTA, 17****63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:****CISTERNA DE BERARDINIS 2**

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 | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,42 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,69 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,59 | 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 | 686 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 2356 | PP023Rev.4/2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**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.

05 APR. 2017 / 219

Rapporto di prova n°: **20171434-004**

del: **05-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-mar-17**

Accettazione: **20171434**

Data Arrivo Camp.: **28-mar-17**

Data Inizio Prova: **29-mar-17** Data Fine Prova: **30-mar-17**

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

Produttore:
CISTERNA DE BERARDINIS 3

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,88 | 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 | 4,66 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,57 | 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 | 650 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 3079 | 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

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.

05 APR. 2017 / 219