

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20174134 del: 12/09/2017 Note:
Data Rdp: 18/09/2017
Periodo:

Campione:	20174134-001	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione:	20174134-001	3,61	3,72	3,18	3,28	4,90	8,78	6,65	-0,532	0,00	227	36
CESARETTI BERNARDINO												
Campione:	20174134-002	3,39	3,49	3,21	3,31	4,80	8,70	6,63	-0,528	0,00	111	80
FIOCCHI GIANNI												
Campione:	20174134-003	3,65	3,76	3,55	3,66	4,70	8,95	6,62	-0,531	0,00	130	130
MORE' CLAUDIO												
Campione:	20174134-004	3,79	3,90	3,53	3,64	4,16	8,38	6,62	-0,512	1,54	175	14
OTTAVIANI LEONE FRANCO												
Campione:	20174134-005	1,56	1,61	3,17	3,27	4,66	8,51	6,62	-0,514	1,15	136	44
SAGRIPANTI SIMONE												
Campione:	20174134-006	3,66	3,77	3,06	3,15	4,85	8,61	6,65	-0,528	0,00	261	86
SCIAMANNA FRANCO												
Campione:	20174134-007	3,37	3,47	3,20	3,30	4,81	8,70	6,64	-0,528	0,00	125	80
SIBILLA "A-1" SOCI												
Campione:	20174134-008	3,42	3,52	3,36	3,46	4,94	9,00	6,65	-0,531	0,00	41	51
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.												

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 19/09/2017

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20174134 **del:** 12/09/2017 **Note:**

Data Rdp: 18/09/2017

Periodo:

Campione:	20174134-009	20174134-010	20174134-011	20174134-012	20174134-013	20174134-014	20174134-015	20174134-016
	DEL DOTTO PARIDE	OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA De C.	CESARI GIUSEPPINA	PINCIAROLI SERGIO	SENESI PATRIZIA	SIBILLA "A-2" SOCI
Grasso	3,61	3,90	3,58	3,83	3,01	3,59	3,95	3,99
Grasso (per calcolo)	3,72	4,02	3,69	3,94	3,10	3,70	4,07	4,11
% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p
Proteine	3,18	3,22	3,21	3,22	3,20	3,18	3,43	3,42
Proteine (per calcolo)	3,28	3,32	3,31	3,32	3,30	3,28	3,53	3,52
% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p
Lattosio	4,90	4,96	4,88	4,97	4,84	4,90	4,93	4,91
% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p
Residuo secco magro	8,77	8,88	8,77	8,88	8,73	8,77	9,04	9,03
%	%	%	%	%	%	%	%	%
pH	6,66	6,7	6,66	6,71	6,61	6,66	6,67	6,64
unità pH	unità pH	unità pH	unità pH	unità pH	unità pH	unità pH	unità pH	unità pH
Indice Crioscopico	-0,531	-0,538	-0,530	-0,538	-0,526	-0,532	-0,530	-0,529
°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
Contenuto in acqua aggiunta	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cellule somatiche	225	79	264	83	92	248	220	211
1000/mL	1000/mL	1000/mL	1000/mL	1000/mL	1000/mL	1000/mL	1000/mL	1000/mL
Carica Batterica Totale	18	24	28	24	36	28	10	11
UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 19/09/2017

Anticipazione

N° Accettazione: 20174134 del: 12/09/2017 Note:
Data Rdp:
Periodo:

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

Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
--------	----------------------------	----------	------------------------------	----------	---------------------------	----	---------------------------	---------------------------------------	----------------------	-------------------------------

Rapporto di
prova n°: **20174134-001**del: **18-set-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-set-17**Accettazione: **20174134**Data Arrivo Camp.: **12-set-17**Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
CESARETTI BERNARDINO
ISOLA SAN BIAGIO
63048 MONTEMONACO APTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	227	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	36	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/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.

/630

Rapporto di prova n°: **20174134-002**

del: **18-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-set-17**

Accettazione: **20174134**

Data Arrivo Camp.: **12-set-17**

Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17**

Spettabile:

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

Produttore:

**FIOCCHI GIANNI
 C.DA CERALLA
 63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	111	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	80	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.

1630

Rapporto di prova n°: **20174134-003**

del: **18-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-set-17**

Accettazione: **20174134**

Data Arrivo Camp.: **12-set-17**

Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17**

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	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	130	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	130	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.

1/630

Rapporto di prova n°: **20174134-004**

del: **18-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-set-17**

Accettazione: **20174134**

Data Arrivo Camp.: **12-set-17**

Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17**

Spettabile:

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

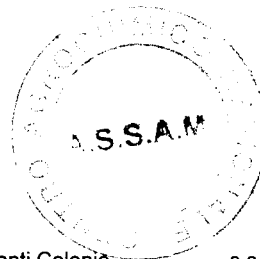
Produttore:

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,16	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,38	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,512	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	175	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

1/630

Rapporto di
prova n°:**20174134-005**

del:

18-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

12-set-17

Accettazione:

20174134

Data Arrivo Camp.:

12-set-17

Data Inizio Prova:

13-set-17

Data Fine Prova:

13-set-17**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	1,56	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,66	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,51	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,514	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,15	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	136	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	44	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

LEGENDASB = 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.

/630

Rapporto di
prova n°: **20174134-006**del: **18-set-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-set-17**Accettazione: **20174134**Data Arrivo Camp.: **12-set-17**Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SCIAMANNA FRANCO
C.DA MONTAZZOLINO 21
63047 MONTEFORTINO FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	261	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	86	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

LEGENDASB = 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.

/630

Rapporto di prova n°: **20174134-007**

del: **18-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-set-17**

Accettazione: **20174134**

Data Arrivo Camp.: **12-set-17**

Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17**

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	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	125	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	80	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.

Rapporto di
prova n°: **20174134-008**del: **18-set-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-set-17**Accettazione: **20174134**Data Arrivo Camp.: **12-set-17**Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17**

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: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,52	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	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	41	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	51	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.

11/1630

Rapporto di
prova n°:**20174134-009**

del:

18-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

12-set-17

Accettazione:

20174134

Data Arrivo Camp.:

12-set-17

Data Inizio Prova:

13-set-17

Data Fine Prova:

13-set-17**Spettabile:****SIBILLA SOC.COOP.AGR.****VIA A. VOLTA, 17****63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:****DEL DOTTO PARIDE****LOC. RAMBONA, 6****62029 TOLENTINO MC**

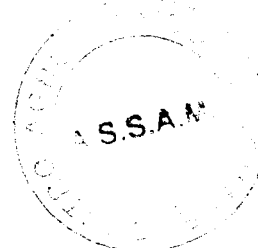
Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	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	18	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

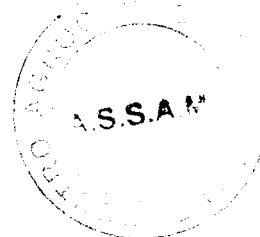
7/639

Rapporto di
prova n°: **20174134-010**del: **18-set-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-set-17**Accettazione: **20174134**Data Arrivo Camp.: **12-set-17**Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.
VIA S. CRISTOFORO, 3
63857 AMANDOLA FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,96	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	79	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA KALCIONI

**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%.

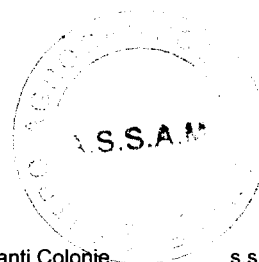
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

/630

Rapporto di
prova n°: **20174134-011**del: **18-set-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-set-17**Accettazione: **20174134**Data Arrivo Camp.: **12-set-17**Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'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	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	264	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

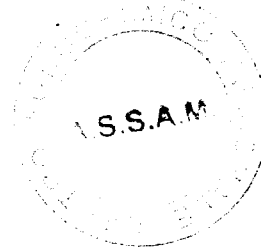
Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria

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.

17/630

Rapporto di
prova n°: **20174134-012**del: **18-set-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-set-17**Accettazione: **20174134**Data Arrivo Camp.: **12-set-17**Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17****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 MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,97	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	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	83	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	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.

11/630

Rapporto di prova n°: **20174134-013**

del: **18-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-set-17**

Accettazione: **20174134**

Data Arrivo Camp.: **12-set-17**

Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17**

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	3,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	92	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	36	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.

7/630

Rapporto di
prova n°: **20174134-014**del: **18-set-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-set-17**Accettazione: **20174134**Data Arrivo Camp.: **12-set-17**Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
PINCIAROLI SERGIO
C.DA RIBUTINO, 32
62029 TOLENTINO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	248	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

/630

Rapporto di
prova n°: **20174134-015**del: **18-set-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-set-17**Accettazione: **20174134**Data Arrivo Camp.: **12-set-17**Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SENESE PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,07	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	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,04	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	220	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	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.

1630

Rapporto di
prova n°: **20174134-016**del: **18-set-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-set-17**Accettazione: **20174134**Data Arrivo Camp.: **12-set-17**Data Inizio Prova: **13-set-17** Data Fine Prova: **13-set-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SIBILLA "A 2" SOCITrasporto 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	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	211	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

LEGENDASB = 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.