

A 55477

Anticipazione

N° Accettazione: 20162809 del: 14/06/2016 Note:  
Data Rdp: 22/06/2016  
Periodo:

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

Campione:	20162809-001	20162809-002	20162809-003	20162809-004	20162809-005	20162809-006	20162809-007	20162809-008
	BECCERICA UMBERTO	CESARETTI BERNARDINO	FIOCCHI GIANNI	MARZALI MARIO	MORE CLAUDIO	OTTAVIANI LEONE FRANCO	SAGRIPANTI SIMONE	SCIAMANNA FRANCO
Grasso	3,60	3,23	3,51	2,85	3,56	7,67	2,96	3,45
Grasso (per calcolo)	3,71	3,33	3,62	2,94	3,67	7,90	3,05	3,55
Proteine	3,46	3,32	3,28	2,70	3,45	2,91	3,18	3,26
Proteine (per calcolo)	3,56	3,42	3,38	2,78	3,55	3,00	3,28	3,36
Lattosio	4,91	4,76	4,84	4,70	4,68	4,67	4,92	4,91
Residuo secco magro	9,06	8,78	8,81	8,09	8,82	8,27	8,79	8,86
pH	6,75	6,66	6,72	6,68	6,64	6,59	6,72	6,71
Indice Crioscopico	-0,533	-0,530	-0,526	-0,517	-0,527	-0,525	-0,527	-0,532
Contenuto in acqua aggiunta	0,00	0,00	0,00	0,58	0,00	0,00	0,00	0,00
Cellule somatiche	395	425	172	8	183	195	122	84
Carica Batterica Totale	21	40	42	9	75	20	34	131
cell x 1000/mL								
UFCx100 0/mL								

Assam

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20162809 del: 14/06/2016 Note:

Data Rdp: 22/06/2016

Periodo:

Campione:	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
Campioni: 20162809-009 SIBILLA "A-1" SOCI	3,46	3,56	3,21	3,31	4,82	8,72	6,73	-0,523	0,00	249	162
Campioni: 20162809-010 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,45	3,55	3,17	3,27	4,81	8,67	6,71	-0,523	0,00	62	10
Campioni: 20162809-011 DEL DOTTO PARIDE	3,75	3,86	3,26	3,36	4,94	8,89	6,74	-0,528	0,00	181	59
Campioni: 20162809-012 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	3,41	3,51	3,48	3,58	4,91	9,08	6,76	-0,533	0,00	322	19
Campioni: 20162809-013 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.	3,85	3,97	3,21	3,31	4,84	8,74	6,71	-0,521	0,00	186	30
Campioni: 20162809-014 CESARI GIUSEPPINA	3,54	3,65	2,95	3,04	4,99	8,63	6,77	-0,528	0,00	300	1
Campioni: 20162809-015 PINCIAROLI SERGIO	3,86	3,98	3,21	3,31	4,85	8,75	6,72	-0,521	0,00	186	29
Campioni: 20162809-016 SENESI PATRIZIA	3,60	3,71	3,22	3,32	4,84	8,75	6,7	-0,520	0,00	157	23

Anticipazione

Assam

N° Accettazione: 20162809

Data Rdp: 22/06/2016

Periodo:

del: 14/06/2016

Note:

Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Campione: 20162809-017											
SIBILLA "B-2" SOCI											
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	
3,78	3,89	3,21	3,31	4,85	8,75	6,71	-0,521	0,00	165	25	

Campione: 20162809-017  
SIBILLA "B-2" SOCI

Rapporto di prova n°: **20162809-001**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162809**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

**Produttore:**  
**BECCERICA UMBERTO**  
**LOC. CASTELLO**  
**62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,06</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>395</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>21</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016/434

Rapporto di  
 prova n°: **20162809-002**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162809**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,78</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</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>425</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>40</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016/431

Rapporto di prova n°: **20162809-003**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162809**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,38</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,81</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>172</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>42</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016/431

Rapporto di  
prova n°:

**20162809-004**

del:

**22-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**14-giu-16**

Accettazione:

**20162809**

Data Arrivo Camp.:

**14-giu-16**

Data Inizio Prova:

**16-giu-16**

Data Fine Prova:

**16-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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	<b>2,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,09</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,517</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,58</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>8</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 431

Rapporto di prova n°: **20162809-005**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162809**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,82</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>183</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>75</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 431



Rapporto di  
 prova n°:

**20162809-006**

del:

**22-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**14-giu-16**

Accettazione:

**20162809**

Data Arrivo Camp.:

**14-giu-16**

Data Inizio Prova:

**16-giu-16**

Data Fine Prova:

**16-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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	<b>7,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,27</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,59</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</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>195</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>20</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016/431

Rapporto di prova n°: **20162809-007**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162809**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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	<b>2,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,05</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,79</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>122</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>34</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016/431

Rapporto di  
prova n°:

**20162809-008**

del:

**22-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**14-giu-16**

Accettazione:

**20162809**

Data Arrivo Camp.:

**14-giu-16**

Data Inizio Prova:

**16-giu-16**

Data Fine Prova:

**16-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>84</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>131</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 434

Rapporto di  
 prova n°:

**20162809-009**

del:

**22-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**14-giu-16**

Accettazione:

**20162809**

Data Arrivo Camp.:

**14-giu-16**

Data Inizio Prova:

**16-giu-16**

Data Fine Prova:

**16-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**SIBILLA "A 1" SOCI**

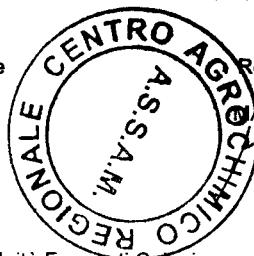
Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>162</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore

ANNA MARIA CALCIONI



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.

22 GIU. 2016 / 434

Rapporto di  
prova n°:

**20162809-010**

del:

**22-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**14-giu-16**

Accettazione:

**20162809**

Data Arrivo Camp.:

**14-giu-16**

Data Inizio Prova:

**16-giu-16**

Data Fine Prova:

**16-giu-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:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>62</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>10</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016/434

Rapporto di  
prova n°:

**20162809-011**

del:

**22-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**14-giu-16**

Accettazione:

**20162809**

Data Arrivo Camp.:

**14-giu-16**

Data Inizio Prova:

**16-giu-16**

Data Fine Prova:

**16-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,89</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,74</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>181</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>59</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016/431

Rapporto di  
prova n°:

**20162809-012**

del:

**22-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**14-giu-16**

Accettazione:

**20162809**

Data Arrivo Camp.:

**14-giu-16**

Data Inizio Prova:

**16-giu-16**

Data Fine Prova:

**16-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.**

**VIA S. CRISTOFORO, 3**

**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,48</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,58</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,08</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>322</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>19</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIOMI

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.

22 GIU. 2016/431

Rapporto di  
prova n°:

**20162809-013**

del:

**22-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**14-giu-16**

Accettazione:

**20162809**

Data Arrivo Camp.:

**14-giu-16**

Data Inizio Prova:

**16-giu-16**

Data Fine Prova:

**16-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

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	<b>3,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,97</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,74</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,521</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>186</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>30</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016/431



Rapporto di prova n°: **20162809-014**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162809**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

**Produttore:**  
**CESARI GIUSEPPINA**  
**VIA LE CASE 3**  
**62020 CESSAPALOMBO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,04</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,99</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>300</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>1</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 434

Rapporto di  
prova n°: **20162809-015**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162809**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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	<b>3,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,98</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,521</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>186</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>29</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 431

Rapporto di  
 prova n°:

**20162809-016**

del:

**22-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**14-giu-16**

Accettazione:

**20162809**

Data Arrivo Camp.:

**14-giu-16**

Data Inizio Prova:

**16-giu-16**

Data Fine Prova:

**16-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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	<b>3,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,71</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>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,520</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>157</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>23</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONE

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.

22 GIU. 2016/631

Rapporto di prova n°: **20162809-017**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162809**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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	<b>3,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,521</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>165</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>25</b>	PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 631