

Rapporto di  
prova n°:**20162631-001**

del:

**07-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**31-mag-16**

Accettazione:

**20162631**

Data Arrivo Camp.:

**31-mag-16**

Data Inizio Prova:

**01-giu-16**

Data Fine Prova:

**01-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino****Spettabile:****LATTE MARCHE-SIBILLA****VIA SANDRO TOTTI 7****60100 ANCONA (AN)****Produttore:****DI CINTIO GIROLAMO E MARIA****VIA BORE, 23****63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP**

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>3,08</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,46</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>405</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 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.

7 GIU. 2016 / 400

Rapporto di  
prova n°:**20162631-002**

del:

**07-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**31-mag-16**

Accettazione:

**20162631**

Data Arrivo Camp.:

**31-mag-16**

Data Inizio Prova:

**01-giu-16**

Data Fine Prova:

**01-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino****Spettabile:****LATTE MARCHE-SIBILLA****VIA SANDRO TOTTI 7****60100 ANCONA (AN)****Produttore:****ANGELINI TONINO****C.DA MONTE 18****63030 ROTELLA AP**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>4,10</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>4,22</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,548</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>60</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>26</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 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 GIU. 2016 / 100**

Rapporto di  
prova n°:

**20162631-003**

del:

**07-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**31-mag-16**

Accettazione:

**20162631**

Data Arrivo Camp.:

**31-mag-16**

Data Inizio Prova:

**01-giu-16**

Data Fine Prova:

**01-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**

**SIBILLA "A 2" SOCI**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,96</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,536</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>263</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>41</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.

**7 GIU. 2016 / 400**

Rapporto di  
prova n°:

**20162631-004**

del:

**07-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**31-mag-16**

Accettazione:

**20162631**

Data Arrivo Camp.:

**31-mag-16**

Data Inizio Prova:

**01-giu-16**

Data Fine Prova:

**01-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE-SIBILLA**

**VIA SANDRO TOTTI 7**

**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**

**DI MULO ROBERTO FILIPPO**

**VIA TACCARELLI 32**

**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,99</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,91</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>173</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</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.

7 GIU. 2016 / 400

Rapporto di prova n°: **20162631-005**

del: **07-giu-16**

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

Data Prelievo: **31-mag-16**

Accettazione: **20162631**

Data Arrivo Camp.: **31-mag-16**

Data Inizio Prova: **01-giu-16** Data Fine Prova: **01-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**

**VIOLA GIULIO  
VIA BENEDETTO COSTA N.82  
62028 SARNANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,98</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>246</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>179</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>39,3</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

**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.

7 GIU. 2016 / 400

Rapporto di  
prova n°:

**20162631-006**

del:

**07-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**31-mag-16**

Accettazione:

**20162631**

Data Arrivo Camp.:

**31-mag-16**

Data Inizio Prova:

**01-giu-16**

Data Fine Prova:

**01-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE-SIBILLA**

**VIA SANDRO TOTTI 7**

**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**

**MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.**

**LOC.PAROLITO,124**

**62027 SAN SEVERINO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,61</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>209</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>2</b>	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>32,9</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

**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.

7 GIU. 2016 / 400

Rapporto di  
prova n°:

**20162631-007**

del:

**07-giu-16**

Descrizione:

**Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo:

**31-mag-16**

Accettazione:

**20162631**

Data Arrivo Camp.:

**31-mag-16**

Data Inizio Prova:

**01-giu-16**

Data Fine Prova:

**01-giu-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**

**SIBILLA "B 3" AREPROL**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>214</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>63</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.

7 GIU. 2016 / 100

Rapporto di  
prova n°: **20162631-008**del: **07-giu-16**Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**Data Prelievo: **31-mag-16**Accettazione: **20162631**Data Arrivo Camp.: **31-mag-16**Data Inizio Prova: **01-giu-16** Data Fine Prova: **01-giu-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**SALVATORI MANFREDO  
LOC. PARADISO, 20  
62025 PIORACO MC**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>3,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>134</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</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 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 GIU. 2016 / 400



Rapporto di  
prova n°: **20162631-009**del: **07-giu-16**Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**Data Prelievo: **31-mag-16**Accettazione: **20162631**Data Arrivo Camp.: **31-mag-16**Data Inizio Prova: **01-giu-16** Data Fine Prova: **01-giu-16**Tipo Prove: **Latte bovino****Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)****Produttore:**  
**SIBILLA B4**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,24</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>150</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</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 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** 610. 2016 / 400