

## Anticipazione

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

N° Accettazione: 20174356 del: 26/09/2017 Note:

Data Rdp: 29/09/2017

Periodo:

Campione:	20174356-001	20174356-002	20174356-003	20174356-004	20174356-005	20174356-006	20174356-007	20174356-008
	CESARETTI BERNARDINO	FIOCCHI GIANNI	MORE' CLAUDIO	OTTAVIANI LEONE FRANCO	SAGRIPANTI SIMONE	SCIAMANNA FRANCO	SIBILLA "A-1" SOCI	CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.
Grasso	3,62	3,50	4,08	2,61	2,80	3,65	3,51	3,26
Grasso (per calcolo)	3,73	3,61	4,20	2,69	2,88	3,76	3,62	3,36
Proteine (per calcolo)	3,36	3,27	3,40	3,48	3,50	3,18	3,27	3,44
Lattosio	4,95	4,85	4,95	4,87	4,67	4,91	4,86	4,92
Residuo secco magro	9,00	8,81	9,04	9,04	8,86	8,78	8,82	9,05
pH	6,66	6,68	6,7	6,68	6,64	6,68	6,66	6,68
Indice Crioscopico	-0,533	-0,528	-0,529	-0,525	-0,518	-0,533	-0,530	-0,534
Contenuto in acqua aggiunta	0,00	0,00	0,00	0,00	0,38	0,00	0,00	0,00
Cellule somatiche	287	188	151	87	128	498	179	272
Carica Batterica Totale	18	31	28	3	7	94	35	71
cell x 1000/mL								
UFCx100 0/mL								

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 03/10/2017

## Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20174356 **del:** 26/09/2017 **Note:**

**Data Rdp:** 29/09/2017

**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
Campione: 20174356-009 DEL DOTTO PARIDE	4,02	4,14	3,27	3,37	4,91	8,87	6,71	-0,537	0,00	44	13
Campione: 20174356-010 OTTAVIANI GIACOMO AZAGR.	4,00	4,12	3,26	3,36	4,91	8,87	6,72	-0,537	0,00	41	12
Campione: 20174356-011 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	3,76	3,87	3,21	3,31	4,89	8,79	6,69	-0,531	0,00	220	16
Campione: 20174356-012 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.	3,27	3,37	3,44	3,54	4,93	9,06	6,71	-0,535	0,00	272	78
Campione: 20174356-013 CESARI GIUSEPPINA	3,46	3,56	3,36	3,46	4,92	8,97	6,64	-0,534	0,00	144	24
Campione: 20174356-014 PINCIAROLI SERGIO	3,77	3,88	3,18	3,28	4,89	8,76	6,66	-0,531	0,00	258	13
Campione: 20174356-015 SENESI PATRIZIA	4,02	4,14	3,40	3,50	4,95	9,04	6,69	-0,531	0,00	148	22
Campione: 20174356-016 SIBILLA "B-2" SOCI	4,02	4,14	3,40	3,50	4,96	9,05	6,7	-0,531	0,00	153	21

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 03/10/2017

# Anticipazione

**N° Accettazione:** 20174356    **del:** 26/09/2017    **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°:

**20174356-001**

del:

**29-set-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**26-set-17**

Accettazione:

**20174356**

Data Arrivo Camp.:

**26-set-17**

Data Inizio Prova:

**27-set-17**

Data Fine Prova:

**27-set-17**

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>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>287</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>18</b>	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.

2017/665

Rapporto di  
prova n°: **20174356-002**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-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	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,81</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>188</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>31</b>	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.

2017/665

Rapporto di prova n°: **20174356-003**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-set-17**

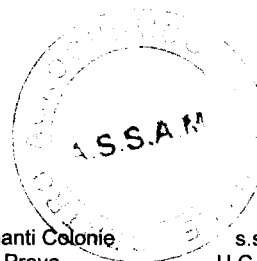
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**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	<b>4,08</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,04</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>151</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>28</b>	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.

02/10/2017 / 665

Rapporto di  
prova n°:**20174356-004**

del:

**29-set-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**26-set-17**

Accettazione:

**20174356**

Data Arrivo Camp.:

**26-set-17**

Data Inizio Prova:

**27-set-17**

Data Fine Prova:

**27-set-17****Spettabile:****SIBILLA SOC.COOP.AGR.  
VIA A. VOLTA, 17  
63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:****OTTAVIANI LEONE FRANCO  
ISOLA S.BIAGIO  
63088 MONTEMONACO AP**

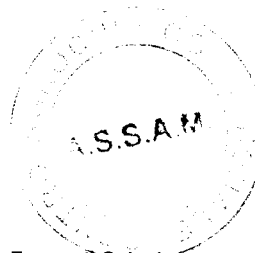
Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,69</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>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,04</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</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>87</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>3</b>	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.

6.11.2017/665

Rapporto di  
prova n°:

**20174356-005**

del:

**29-set-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**26-set-17**

Accettazione:

**20174356**

Data Arrivo Camp.:

**26-set-17**

Data Inizio Prova:

**27-set-17**

Data Fine Prova:

**27-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**

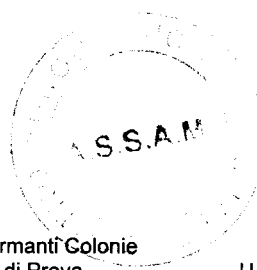
Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,518</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,38</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>128</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	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.

1/665



Rapporto di prova n°: **20174356-006**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-set-17**

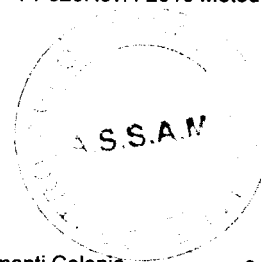
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**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>3,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,76</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>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,78</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>498</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>94</b>	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.

02/10/17 / 665

Rapporto di prova n°: **20174356-007**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-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	<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>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,82</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>179</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>35</b>	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°:

**20174356-008**

del:

**29-set-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**26-set-17**

Accettazione:

**20174356**

Data Arrivo Camp.:

**26-set-17**

Data Inizio Prova:

**27-set-17**

Data Fine Prova:

**27-set-17**

**Spettabile:**

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

**Produttore:**

**CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.  
C.DA ENTOTTE, 20  
62010 URBISAGLIA MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,05</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,534</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>272</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>71</b>	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.

2017/665

Rapporto di prova n°: **20174356-009**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-set-17**

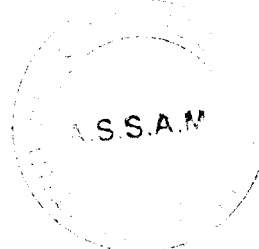
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**DEL DOTTO PARIDE**  
**LOC. RAMBONA, 6**  
**62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,87</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,537</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>44</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	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.

1665

Rapporto di prova n°: **20174356-010**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-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 FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,12</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>8,87</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,537</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>41</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</b>	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°: **20174356-011**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-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	<b>3,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,87</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>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,79</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</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>220</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	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.

2017/665

Rapporto di prova n°: **20174356-012**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-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 MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,06</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>272</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>78</b>	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.

10/11/2017 /665

Rapporto di  
prova n°: **20174356-013**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-set-17**

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

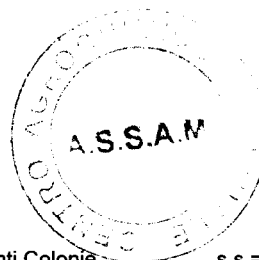
**Produttore:**  
**CESARI GIUSEPPINA**  
**C.DA LE CASE 3**  
**62020 CESSAPALOMBO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<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>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,534</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>144</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>24</b>	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.

/665



Rapporto di prova n°: **20174356-014**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-set-17**

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

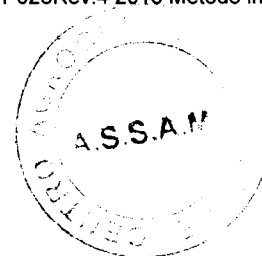
**Produttore:**  
**PINCIAROLI SERGIO**  
**C.DA RIBUTINO, 32**  
**62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>258</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	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.

0 000001/665

Rapporto di prova n°: **20174356-015**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-set-17**

**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>4,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,04</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</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>148</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>22</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile di Settore**  
**ANNA MARIA TALCIONI**



**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.

01/10/2017 / 665

Rapporto di prova n°: **20174356-016**

del: **29-set-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-set-17**

Accettazione: **20174356**

Data Arrivo Camp.: **26-set-17**

Data Inizio Prova: **27-set-17** Data Fine Prova: **27-set-17**

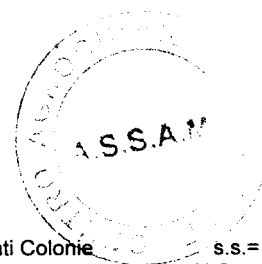
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**SIBILLA "B 2" SOCI**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,05</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>153</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>21</b>	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.

2017/665