AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20170012 del: 03/01/2017

10/01/2017

Data Rdp: Periodo:

63857 AMANDOLA (FM)

VIA A. VOLTA, 17

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Spettabile Azienda

	;	1	(-		- 7	1 1 1		citil c		;		:	-
		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	H.	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Canca Batterica Totale		001 to \$000 500		-
		d/d %	∧d %	d/d %	∧ d%	d/d %	%	unità pH	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL				
Campione: 20170012 001 BECCERICA UMBERTO	20170012- 001 UMBERTO	4,13	4,25	3,38	3,48	96,4	6,03	6,71	-0,532	00.00	345	4421				
Campione: CESARETTI E	Campione: 20170012- 002 CESARETTI BERNARDINO	3,74	3,85	3,44	3,54	4,79	8,93	8,78	-0,526	00'0	356	10				
Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	20170012- 003 NNI	3,62	3,73	3,44	3,54	4,84	8,98	6,76	-0,532	00'0	404	13				:
Campione: 20 00 MARZIALI MARIO	20170012- 004 ARIO	3,74	3,85	3,38	3,48	4,60	89'8	6,71	-0,523	0,00	88	2				
Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	20170012- 005 IDIO	3,41	3,51	4,37	4,50	4,84	06'6	6,65	-0,538	00'0	84	25			: : : -=:	
Campione: 2017 006 OTTAVIANI LEONE	20170012- 006 .EONE	08'9	2,00	3,35	3,45	4,37	6,41	6,64	-0,530	00'0	374	4				!
Campione: 201700 007 SAGRIPANTI SIMONE	20170012- 007 I SIMONE	4,14	4,26	3,38	3,48	4 95	9,02	6,71	-0,534	00'0	353	4588	· · · {			
Campione: 201700 008 SCIAMANNA FRANCO	20170012- 008 FRANCO	4,31	4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	3,30	3,40	4,73	8 73	6,72	-0,529	00.0	117	269	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· · · -		

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 10/01/2017



AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Nº Accettazione: 20170012 del: 03/01/2017 Note:

Periodo: Data Rdp:

10/01/2017

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

Campione: 201: 015 SIBILLA "B-2" SOCI	Campione: 2017 014 ANSUINI QUINTO E	Campione: 20: 013 SENESI PATRIZIA	Campione: 20170 012 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 201700 011 CESARI GIUSEPPINA	One:	Campione: 201 009 SIBILLA "A-1" SOCI		
20170012- 015 SOCI	20170012- 014 ITO E	20170012- 013 IZIA	20170012- 012 ERGIO	20170012- 011 EPPINA	20170012- 010 DLA DI VIOLA	20170012- 009 SOCI		
3,73	3,74	3,81	3,75	2,91	3,74	3,55	% p/p	Grasso
3,84	3,85	3,92	3,86	3,00	3,85	3,66	% p/V	Grasso (per calcolo)
3,45	3,45	3,41	3,45	3,59	3,45	3,38	% p/p	Proteine
3 _{.55}	3,5 5	3,51	3,55	3,70	3,55	3,48	% p/V	Proteine (per calcolo)
4,80	4,80	4,93	4.81	4,87	4,80	,4 ,84	% p/p	Lattosio
8,94	8,94	9,03	8,95	9,15	8,94	8,91	%	Residuo secco magro
6,74	6,77	6,76	6,78	6,68	6,78	6,76	unità pH	P H
-0,530	-0,530	-0,530	-0,530	-0,537	-0,529	-0,532	റ്	Indice Crioscopi co
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	%	Contenut o in acqua aggiunta
361	362	316	377	229	348	293	cell x 1000/mL	Cellule somatiche
ಪ	ಪೆ	‡	6	75	5	93	UFCx100 0/mL	Carica Batterica Totale
			:					:
:								
								-



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

04-gen-17

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20170012-001

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

03-gen-17

04-gen-17

Data Fine Prova:

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BECCERICA UMBERTO C.DA CASTELLO 62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p /p	4,13
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,25
Proteine	% p/p	3,38
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48
Lattosio	% p/p	4,96
* Residuo secco magro	%	9,03
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	345
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4421

Metodo

RE

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

A MADDALENA CANELLA Mounde

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

ORTA U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = 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 BEN. 777 /5

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20170012-002

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-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	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	356	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore AA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

OAY U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

ADDALENA CANELLA

(*) = 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 CEM. 1/5



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Fax: 0731-221084 Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

20170012-003 prova n°:

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

FIOCCHI GIANNI **C.DA CERALLA**

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	404	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Menny

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

11 CEM 1/5



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20170012-004

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170012

Data Inizio Prova:

03-gen-17

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-17

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
Grasso	% p/p	3,74
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,85
Proteine	% p/p	3,38
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48
Lattosio	% p/p	4,60
* Residuo secco magro	%	8,68
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,523
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	88
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007 PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio MADDALENA CANELLA

REG

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

(*) = 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.

110 BEH 1/5



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

20170012-005 prova n°:

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova:

04-gen-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,90	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	87	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	25	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

O> U.F.C. = Unità For PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

Responsabile del Laboratorio

IA MADDALENA CANELLA

(*) = 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 CEH. 137/5



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20170012-006

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-17

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,37	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,41	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Hq	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	374	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabileli di Settore ANNA MARIA/FALCIONI

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 Collon PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

Responsabile del Laboratorio

(*) = 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

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

10 CEN. 707 /5

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20170012-007

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-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	4,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,02	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	353	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4588	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

RYA FALCIONI

A MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Form PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = 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 smattiti.

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: ELL 7/5



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20170012-008

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-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	4,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	117	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	569	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

2

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 Co PP = Procedura di Prova s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

Responsabile del Laboratorio

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.

10000 7/5

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Tel. 071-8081

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

20170012-009 prova n°:

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova:

04-gen-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	293	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	93	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MADDALENA CANELLA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

CRO U.F.C. = Unità Formanti PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = 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 n BEN. 7/5



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20170012-010

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-17

Produttore:

SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA CERRETO, 34/A 62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	348	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settoré

ANNA NARIA FALCIONI

ГКО

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

Responsabile del Laboratorio

IAŖIA MADDALENA CANELLA

Moen

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

(*) = 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 0 GEN. 137/5

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

20170012-011 prova n°:

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17 Data Fine Prova:

04-gen-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	2,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,15	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,537	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	229	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCION

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formani olonie PP = Procedura di Prova

MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = 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 GEN -7 /3



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20170012-012

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-17

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	377	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	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 Formani Odio PP = Procedura di Prova

MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = 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 0 DEN. 2017/5



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20170012-013

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170012

Data Inizio Prova:

03-gen-17

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	316	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio 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

TRO

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = 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.

1000 00 /5



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

20170012-014 prova n°:

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

Data Fine Prova: 04-gen-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

ANSUINI QUINTO E SANDRO VOCABOLO PEZZE 432

62024 MATELICA MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo	
Grasso	% p/p	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013	
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013	
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013	
* Residuo secco magro	%	8,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* pH	unità pH	6,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	-0,530 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	362 UNI EN ISO 13366-2:2007		
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B	

2016 Metodo interno BSC REG

Responsabile/i di Settore A PALCIONI

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

Responsabile del Laboratorio

IA MADDALENA CANELLA

(*) = 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 CEU /5

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20170012-015

del:

10-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-gen-17

Accettazione:

20170012

Data Arrivo Camp.:

03-gen-17

Data Inizio Prova:

04-gen-17

17 Data Fine Prova:

04-gen-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

REG

SIBILLA "B 2" SOCI

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

U.M.	Risultato
% p/p	3,73
% p∕V	3,84
% p/p	3,45
% p∕V	3,55
% p/p	4,80
%	8,94
unità pH	6,74
°C	-0,530
%	0,00
cell x 1000/mL	361
UFCx1000/mL	13
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

esponsabile 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 Colo 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.

10 654. 227/5

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1