

Rapporto di
prova n°:

20163812-001

del:

17-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-ago-16

Accettazione:

20163812

Data Arrivo Camp.:

09-ago-16

Data Inizio Prova:

10-ago-16

Data Fine Prova:

10-ago-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	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,28	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	321	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.4 2016 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.

19080 2016/567

Rapporto di
prova n°:

20163812-002

del:

17-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-ago-16

Accettazione:

20163812

Data Arrivo Camp.:

09-ago-16

Data Inizio Prova:

10-ago-16

Data Fine Prova:

10-ago-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	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,544	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	97	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

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

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

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

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

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

19 AGO 2016 / 567

Rapporto di
prova n°: **20163812-003**del: **17-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **09-ago-16**Accettazione: **20163812**Data Arrivo Camp.: **09-ago-16**Data Inizio Prova: **10-ago-16** Data Fine Prova: **10-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

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

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCITrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	235	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDASB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

19 08 2016 / 567

Rapporto di prova n°: **20163812-004**

del: **17-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **09-ago-16**

Accettazione: **20163812**

Data Arrivo Camp.: **09-ago-16**

Data Inizio Prova: **10-ago-16** Data Fine Prova: **10-ago-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	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67	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	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	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	290	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	75	PP023Rev.4 2016 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.

19 AGO 2016/867

Rapporto di
prova n°: **20163812-005**del: **17-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **09-ago-16**Accettazione: **20163812**Data Arrivo Camp.: **09-ago-16**Data Inizio Prova: **10-ago-16** Data Fine Prova: **10-ago-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	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	192	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDASB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

11 3060.2016/567

Rapporto di
prova n°: **20163812-006**del: **17-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **09-ago-16**Accettazione: **20163812**Data Arrivo Camp.: **09-ago-16**Data Inizio Prova: **10-ago-16** Data Fine Prova: **10-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI****Spettabile:**
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
SIBILLA B4

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	191	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCONI**Responsabile del Laboratorio**
MARIA MADDALENA CANELLA**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su 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.

19 AGO 2016 / 567