

Anticipazione

N° Accettazione: 20171303 del: 21/03/2017 Note:

Data Rdp: 30/03/2017

Periodo:

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

Campione:	20171303-001	CESARETTI BERNARDINO										Carica Batterica Totale
		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	UFCx100 0/mL
		% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	
Campione:	20171303-001	3,26	3,36	3,27	3,37	4,74	8,70	6,78	-0,515	0,96	135	25
Campione:	20171303-002	3,56	3,67	3,35	3,45	4,81	8,85	6,8	-0,523	0,00	175	24
Campione:	20171303-003	6,20	6,39	3,33	3,43	4,69	8,71	6,71	-0,528	0,00	358	11
Campione:	20171303-004	3,20	3,30	3,19	3,29	4,97	8,85	6,69	-0,525	0,00	93	6
Campione:	20171303-005	3,59	3,70	3,20	3,30	4,80	8,69	6,79	-0,516	0,77	283	39
Campione:	20171303-006	4,19	4,32	3,10	3,19	4,73	8,52	6,74	-0,521	0,00	105	272
Campione:	20171303-007	3,63	3,74	3,30	3,40	4,81	8,80	6,81	-0,521	0,00	174	30
Campione:	20171303-008	3,88	4,00	3,80	3,91	4,75	9,24	6,77	-0,522	0,00	575	13

Anticipazione

N° Accettazione: 20171303

del: 21/03/2017

Note:

Data Rdp: 30/03/2017

Periodo:

Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Campione:	20171303-009	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
		3,93	4,05	3,28	3,38	4,88	8,85	6,82	-0,515	0,96	384	29
Campione:	20171303-010	3,21	3,31	3,18	3,28	4,60	8,47	6,72	-0,512	1,54	2511	260
	ANSUINI QUINTO E SANDRO											
Campione:	20171303-011	3,94	4,06	3,27	3,37	4,88	8,85	6,81	-0,515	0,96	370	29
	SIBILLA "B-2" SOCI											

Rapporto di prova n°: **20171303-001**

del: **30-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-mar-17**

Accettazione: **20171303**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-17**

Data Inizio Prova: **22-mar-17** Data Fine Prova: **22-mar-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	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,515	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	135	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

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.

21 MAR. 2017/205

Rapporto di
prova n°: **20171303-002**del: **30-mar-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-mar-17**Accettazione: **20171303**Data Arrivo Camp.: **21-mar-17**Data Inizio Prova: **22-mar-17** Data Fine Prova: **22-mar-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
FIOCCHI GIANNI
C.DA CERALLA
63857 AMANDOLA FMTrasporto 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	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,8	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	175	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	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 Colonne
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.

13 APR 2017 / 205

Rapporto di
prova n°: **20171303-003**del: **30-mar-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-mar-17**Accettazione: **20171303**Data Arrivo Camp.: **21-mar-17**Data Inizio Prova: **22-mar-17** Data Fine Prova: **22-mar-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
MARZIALI MARIO
C.DA MARCHESI, 1
62020 GUALDO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	358	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	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.

11 MAR 2017 / 205

Rapporto di
prova n°:

20171303-004

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione:

20171303

Data Arrivo Camp.:

21-mar-17

Data Inizio Prova:

22-mar-17

Data Fine Prova:

22-mar-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	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,97	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	93	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	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.

01 MAR 2017 / 205

Rapporto di
prova n°: **20171303-005**del: **30-mar-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-mar-17**Accettazione: **20171303**Data Arrivo Camp.: **21-mar-17**Data Inizio Prova: **22-mar-17** Data Fine Prova: **22-mar-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	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,516	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	283	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39	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.

01 MAR 2017/205

Rapporto di
prova n°:**20171303-006**

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione:

20171303

Data Arrivo Camp.:

21-mar-17

Data Inizio Prova:

22-mar-17

Data Fine Prova:

22-mar-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	4,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,52	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	105	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	272	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%.

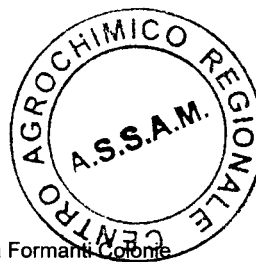
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

01 MAR 2017/205

Rapporto di prova n°: **20171303-007**del: **30-mar-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-mar-17**Accettazione: **20171303**Data Arrivo Camp.: **21-mar-17**Data Inizio Prova: **22-mar-17** Data Fine Prova: **22-mar-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SIBILLA "A 1" 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	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	174	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	30	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.

31 MAR, 2017 / 205

Rapporto di
prova n°: **20171303-008**del: **30-mar-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-mar-17**Accettazione: **20171303**Data Arrivo Camp.: **21-mar-17**Data Inizio Prova: **22-mar-17** Data Fine Prova: **22-mar-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	3,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,24	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	575	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	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.

01 MAR 2017 /205

Rapporto di prova n°: **20171303-009**

del: **30-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-mar-17**

Accettazione: **20171303**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-17**

Data Inizio Prova: **22-mar-17** Data Fine Prova: **22-mar-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	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,515	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	384	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	29	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.

31 MAR 2017 / 205

Rapporto di prova n°: **20171303-010**

del: **30-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-mar-17**

Accettazione: **20171303**

Data Arrivo Camp.: **21-mar-17**

Data Inizio Prova: **22-mar-17** Data Fine Prova: **22-mar-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	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,47	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,512	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2511	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	260	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.

811008, 2017/205

Rapporto di
prova n°: **20171303-011**del: **30-mar-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-mar-17**Accettazione: **20171303**Data Arrivo Camp.: **21-mar-17**Data Inizio Prova: **22-mar-17** Data Fine Prova: **22-mar-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SIBILLA "B 2" SOCITrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,515	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	370	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	29	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.

31 MAR 2017/205