

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20163343 **del:** 13/07/2016 **Note:**
Data Rdp: 18/07/2016
Periodo:

Campioni:	Grasso % p/p	Grasso (per calcolo)	Proteine % p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio % p/p	Residuo secco magro %	pH	Indice Crioscopico °C	Contenuto in acqua aggiunta %	Cellule somatiche 1000/mL	Carica Batterica Totale UFCx100 0/mL
Campione: 20163343-001 DEL DOTTO PARIDE	3.67	3.78	3.37	3.47	4.82	8.88	6.69	-0.529	0.00	280	424
Campione: 20163343-002 OTTAVIANI GIACOMO AZ AGR.	3.67	3.78	2.98	3.07	4.90	8.56	6.71	-0.535	0.00	91	52
Campione: 20163343-003 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3.40	3.50	3.05	3.14	4.78	8.52	6.68	-0.519	0.19	85	128

Rapporto di prova n°: **20163343-001**

del: **18-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-lug-16**

Accettazione: **20163343**

Data Arrivo Camp.: **13-lug-16**

Data Inizio Prova: **13-lug-16** Data Fine Prova: **13-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	280	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	424	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di settore

ANNA MARIA FALSONI

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.

18 LUG. 2016 / 696

Rapporto di prova n°: **20163343-002**

del: **18-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-lug-16**

Accettazione: **20163343**

Data Arrivo Camp.: **13-lug-16**

Data Inizio Prova: **13-lug-16** Data Fine Prova: **13-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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: **CLIENTE**

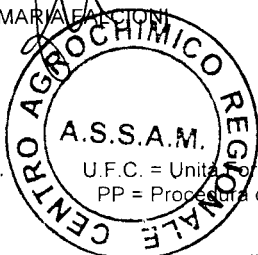
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	91	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	52	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FANCONI

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.

18 LUG. 2016 *[signature]*

Rapporto di prova n°: **20163343-003**

del: **18-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-lug-16**

Accettazione: **20163343**

Data Arrivo Camp.: **13-lug-16**

Data Inizio Prova: **13-lug-16** Data Fine Prova: **13-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20

62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,52	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,519	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,19	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	85	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	128	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.