

Rapporto di prova n°: **20175069-001**

del: **10-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-nov-17**

Accettazione: **20175069**

Data Arrivo Camp.: **07-nov-17**

Data Inizio Prova: **08-nov-17** Data Fine Prova: **08-nov-17**

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: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,57</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>338</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</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.

**13 NOV. 2017/786**

Rapporto di prova n°: **20175069-002**

del: **10-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-nov-17**

Accettazione: **20175069**

Data Arrivo Camp.: **07-nov-17**

Data Inizio Prova: **08-nov-17** Data Fine Prova: **08-nov-17**

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: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,08</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>34</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>525</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 Formiche 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.

**13 NOV. 2017 / 786**

Rapporto di prova n°: **20175069-003**

del: **10-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-nov-17**

Accettazione: **20175069**

Data Arrivo Camp.: **07-nov-17**

Data Inizio Prova: **08-nov-17** Data Fine Prova: **08-nov-17**

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

**Produttore:**  
**SIBILLA "A 2" SOCI**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,82</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>314</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>29</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA FALCONI



**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.

**13 NOV. 2017 / 186**

Rapporto di  
prova n°:**20175069-004**

del:

**10-nov-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**07-nov-17**

Accettazione:

**20175069**

Data Arrivo Camp.:

**07-nov-17**

Data Inizio Prova:

**08-nov-17**

Data Fine Prova:

**08-nov-17****Spettabile:****LATTE MARCHE-SIBILLA****VIA SANDRO TOTTI 7****60100 ANCONA (AN)****Produttore:****DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA****VIA TACCARELLI 32****63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

**CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,03</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>165</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>15</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.

1 NOV 2017 1786

Rapporto di  
prova n°: **20175069-005**del: **10-nov-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **07-nov-17**Accettazione: **20175069**Data Arrivo Camp.: **07-nov-17**Data Inizio Prova: **08-nov-17** Data Fine Prova: **08-nov-17**

Spettabile:

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

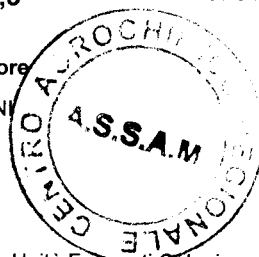
Produttore:

**VIOLA GIULIO  
VIA BENEDETTO COSTA N.82  
62028 SARNANO MC**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,97</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,09</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>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,94</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>619</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>28</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>31,5</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

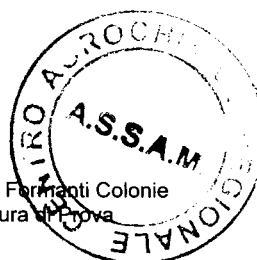
13 NOV. 2017 / 786

Rapporto di  
prova n°: **20175069-006**del: **10-nov-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **07-nov-17**Accettazione: **20175069**Data Arrivo Camp.: **07-nov-17**Data Inizio Prova: **08-nov-17** Data Fine Prova: **08-nov-17****Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)****Produttore:**  
**MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.**  
**LOC.PAROLITO,124**  
**62027 SAN SEVERINO MC**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

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>3,24</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>142</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>26,3</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

13 NOV. 2017 1786

Rapporto di prova n°: **20175069-007**

del: **10-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-nov-17**

Accettazione: **20175069**

Data Arrivo Camp.: **07-nov-17**

Data Inizio Prova: **08-nov-17** Data Fine Prova: **08-nov-17**

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

**Produttore:**  
**SIBILLA "B 3" AREPROL**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,24</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</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>162</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>2</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.

13 NOV. 2017 / 786

Rapporto di prova n°: **20175069-008**

del: **10-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-nov-17**

Accettazione: **20175069**

Data Arrivo Camp.: **07-nov-17**

Data Inizio Prova: **08-nov-17** Data Fine Prova: **08-nov-17**

**Spettabile:**

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

**Produttore:**

**SALVATORI MANFREDO  
 LOC. PARADISO, 20  
 62025 PIORACO MC**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,04</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>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,68</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>392</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 FALCONI**

**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 Coliformi  
 PP = Procedure 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 ASSAM.  
 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 NOV. 2017 | 786



Rapporto di prova n°: **20175069-009**

del: **10-nov-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-nov-17**

Accettazione: **20175069**

Data Arrivo Camp.: **07-nov-17**

Data Inizio Prova: **08-nov-17** Data Fine Prova: **08-nov-17**

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

**Produttore:**  
**SIBILLA B4**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,02</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>4,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>411</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</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.

13 NOV. 2017 / 786