

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20163907 **del:** 18/08/2016 **Note:**

Data Rdp: 22/08/2016

Periodo:

Campione:	Grasso % p/p	Grasso (per calcolo)	Proteine % p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio % p/p	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
20163907-001 BECCERICA UMBERTO	3,53	3,64	3,30	3,40	4,78	8,78	6,61	-0,526	0,00	236	83
20163907-002 CESARETTI BERNARDINO	2,92	3,01	2,99	3,08	4,84	8,51	6,65	-0,529	0,00	130	41
20163907-003 FIOCCHI GIANNI	3,55	3,66	3,46	3,56	4,84	8,99	6,65	-0,531	0,00	269	24
20163907-004 MARZIALI MARIO	1,69	1,74	2,71	2,79	4,56	7,97	6,57	-0,510	1,92	191	3
20163907-005 MORE' CLAUDIO	3,51	3,62	3,30	3,40	4,78	8,77	6,62	-0,526	0,00	227	81
20163907-006 OTTAVIANI LEONE FRANCO	1,83	1,88	3,42	3,52	4,95	9,06	6,53	-0,539	0,00	81	22
20163907-007 SAGRIPANTI SIMONE	2,91	3,00	2,99	3,08	4,84	8,51	6,62	-0,530	0,00	134	35
20163907-008 SCIAMANNA FRANCO	3,53	3,64	3,31	3,41	4,92	8,92	6,66	-0,539	0,00	147	41

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20163907 del: 18/08/2016 Note:

Data Rdp: 22/08/2016

Periodo:

Campione:	20163907-009	SIBILLA "A-1" SOCI											
		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	UFCx1000/mL	
		3,54	3,65	3,32	3,42	4,78	8,79	6,66	-0,530	0,00	522	62	
Campione:	20163907-010	SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.											
		3,48	3,58	3,30	3,40	4,78	8,76	6,6	-0,526	0,00	222	76	
Campione:	20163907-011	CESARI GIUSEPPINA											
		3,17	3,27	3,22	3,32	4,82	8,73	6,64	-0,526	0,00	238	14	
Campione:	20163907-012	PINCIAROLI SERGIO											
		3,52	3,63	3,30	3,40	4,78	8,77	6,63	-0,526	0,00	225	83	
Campione:	20163907-013	SENESI PATRIZIA											
		3,37	3,47	3,31	3,41	4,94	8,93	6,69	-0,527	0,00	144	5	
Campione:	20163907-014	SIBILLA "B-2" SOCI											
		3,45	3,55	3,25	3,35	4,88	8,83	6,68	-0,532	0,00	205	17	

Rapporto di prova n°: **20163907-001**

del: **22-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

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

Accettazione: **20163907**

Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**

Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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	Metodo
Grasso	% p/p	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,64	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	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	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	236	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	83	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.

22 AGO, 2016 / 576

Rapporto di
prova n°: **20163907-002**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163907**Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

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	2,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,01	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	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,51	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	130	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	41	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.

22 AGO 2016/576

Rapporto di
prova n°: **20163907-003**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163907**Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

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	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,99	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	269	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

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.

22 AGO 2016 / 576

Rapporto di prova n°: **20163907-004**

del: **22-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

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

Accettazione: **20163907**

Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**

Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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	Metodo
* Grasso	% p/p	1,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,56	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	7,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,510	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	191	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	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.

22 AGO 2016 / 576

Rapporto di
prova n°:**20163907-005**

del:

22-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-ago-16

Accettazione:

20163907

Data Arrivo Camp.:

18-ago-16

Data Inizio Prova:

19-ago-16

Data Fine Prova:

19-ago-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62	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	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	227	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	81	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.

22 AGO 2016/576

Rapporto di
prova n°:**20163907-006**

del:

22-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-ago-16

Accettazione:

20163907

Data Arrivo Camp.:

18-ago-16

Data Inizio Prova:

19-ago-16

Data Fine Prova:

19-ago-16

Tipo Prove:

Latte bovino**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	1,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,539	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	81	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22	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.

22 AGO 2016 / 576

Rapporto di
prova n°: **20163907-007**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163907**Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:

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

Produttore:

SAGRIPANTI SIMONE**LOC. SAN ROCCO, 287****62020 PENNA SAN GIOVANNI MC**

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	2,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,51	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	134	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	35	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.

22 AGO 2016/576

Rapporto di
prova n°: **20163907-008**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163907**Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:

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

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO**C.DA MONTAZZOLINO 21****63047 MONTEFORTINO FM**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,539	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	147	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	41	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.

22 089.2016/576

Rapporto di
prova n°: **20163907-009**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163907**Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SIBILLA "A 1" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	522	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	62	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONIResponsabile 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.

22000 / 576

Rapporto di
prova n°: **20163907-010**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163907**Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:

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

Produttore:

SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.**VIA CERRETO, 34/A****62026 SAN GINESIO MC**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,58	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	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	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	222	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	76	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

22 AGO 2016 / 576

Rapporto di
prova n°: **20163907-011**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163907**Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:

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

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA**C.DA LE CASE 3****62020 CESSAPALOMBO MC**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	238	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

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.

22 AGO, 2016 / 576

Rapporto di prova n°: **20163907-012**

del: **22-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

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

Accettazione: **20163907**

Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**

Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO

C.DA RIBUTINO, 32

62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,63	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	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	225	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	83	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.

22 AGO 2016 / 576

Rapporto di
prova n°: **20163907-013**del: **22-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-ago-16**Accettazione: **20163907**Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

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	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	144	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	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.

22 AGO 2016 / 576

Rapporto di prova n°: **20163907-014**

del: **22-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

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

Accettazione: **20163907**

Data Arrivo Camp.: **18-ago-16**

Data Inizio Prova: **19-ago-16** Data Fine Prova: **19-ago-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

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

Produttore:
SIBILLA "B 2" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	205	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	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.

2016/576