

Anticipazione

N° Accettazione: 20163240    del: 06/07/2016    Note:  
Data Rdp: 08/07/2016  
Periodo:

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

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine % p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio % p/p	Residuo secco magro %	pH	Indice Crioscopi co °C	Contenut o in acqua aggiunta %	Cellule somatiche 1000/mL	Carica Batterica Totale UFCx100 0/mL
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH			cell x 1000/mL	
Campioni: 20163240-001 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,39	3,49	3,06	3,15	4,82	8,57	6,66	-0,523	0,00	325	238
Campioni: 20163240-002 DEL DOTTO PARIDE	3,47	3,57	3,28	3,38	5,07	9,04	6,75	-0,536	0,00	109	271
Campioni: 20163240-003 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	3,73	3,84	3,09	3,18	4,91	8,69	6,7	-0,535	0,00	49	17

Rapporto di prova n°: **20163240-001**

del: **08-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-lug-16**

Accettazione: **20163240**

Data Arrivo Camp.: **06-lug-16**

Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-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	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,57</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>325</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>238</b>	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.

07/07/2016 14/82

Rapporto di prova n°: **20163240-002**

del: **08-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-lug-16**

Accettazione: **20163240**

Data Arrivo Camp.: **06-lug-16**

Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

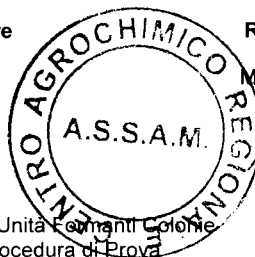
**Produttore:**  
**DEL DOTTO PARIDE**  
**LOC. RAMBONA, 6**  
**62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<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>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,38</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>5,07</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,04</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,536</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>109</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>271</b>	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 Coliformi  
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.

1482

Rapporto di  
prova n°: **20163240-003**del: **08-lug-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **05-lug-16**Accettazione: **20163240**Data Arrivo Camp.: **06-lug-16**Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-lug-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Spettabile:

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

Produttore:

**OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.****VIA S. CRISTOFORO, 3****63857 AMANDOLA FM**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,09</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>49</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</b>	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 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.