

Rapporto di prova n°: **20190686-001**

del: **18-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-feb-19**

Accettazione: **20190686**

Data Arrivo Camp.: **12-feb-19**

Data Inizio Prova: **13-feb-19** Data Fine Prova: **13-feb-19**

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: **PAOLO FIORANI**

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	2,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,06	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	242	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.5 2018 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.

19 FEB. 2019 / 139

Rapporto di
prova n°:**20190686-002**

del:

18-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

12-feb-19

Accettazione:

20190686

Data Arrivo Camp.:

12-feb-19

Data Inizio Prova:

13-feb-19

Data Fine Prova:

13-feb-19**Spettabile:****LATTE MARCHE-SIBILLA****VIA SANDRO TOTI 7****60100 ANCONA (AN)****Produttore:****ANGELINI TONINO****C.DA MONTE 18****63030 ROTELLA AP**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	5,00	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	7,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,602	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	24	PP023Rev.5 2018 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.

19 FEB. 2019 / 130

Rapporto di
 prova n°:

20190686-003

del:

18-feb-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

12-feb-19

Accettazione:

20190686

Data Arrivo Camp.:

12-feb-19

Data Inizio Prova:

13-feb-19

Data Fine Prova:

13-feb-19

Spettabile:

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

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

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	2,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,06	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	237	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA TALCIONI



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.

19 FEB. 2019 / 130

Rapporto di
prova n°: **20190686-004**del: **18-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-feb-19**Accettazione: **20190686**Data Arrivo Camp.: **12-feb-19**Data Inizio Prova: **13-feb-19** Data Fine Prova: **13-feb-19****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: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	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	432	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.5 2018 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.

19 FEB. 2019 / 130

Rapporto di prova n°: **20190686-005**

del: **18-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-feb-19**

Accettazione: **20190686**

Data Arrivo Camp.: **12-feb-19**

Data Inizio Prova: **13-feb-19** Data Fine Prova: **13-feb-19**

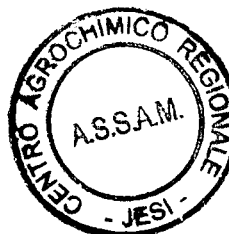
Spettabile:
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)

Produttore:
VIOLA GIULIO
VIA BENEDETTO COSTA N.82
62028 SARNANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90	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	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	322	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	24,1	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALGIONI



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.

19 FEB. 2019 / 130

Rapporto di
prova n°: **20190686-006**del: **18-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-feb-19**Accettazione: **20190686**Data Arrivo Camp.: **12-feb-19**Data Inizio Prova: **13-feb-19** Data Fine Prova: **13-feb-19****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 MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,19	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	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	193	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	23,2	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.

19 FEB. 2019 / 130

Rapporto di
prova n°: **20190686-007**del: **18-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-feb-19**Accettazione: **20190686**Data Arrivo Camp.: **12-feb-19**Data Inizio Prova: **13-feb-19** Data Fine Prova: **13-feb-19****Spettabile:**
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
SIBILLA "B 3" AREPROLTrasporto 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	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	233	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.5 2018 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.

19 FEB. 2019 / 130

Rapporto di
prova n°: **20190686-008**del: **18-feb-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-feb-19**Accettazione: **20190686**Data Arrivo Camp.: **12-feb-19**Data Inizio Prova: **13-feb-19** Data Fine Prova: **13-feb-19****Spettabile:**
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
SALVATORI MANFREDO
LOC. PARADISO, 20
62025 PIORACO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,55	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	311	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FACCIONI**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.

19 FEB. 2019 / 130

Rapporto di prova n°: **20190686-009**

del: **18-feb-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-feb-19**

Accettazione: **20190686**

Data Arrivo Camp.: **12-feb-19**

Data Inizio Prova: **13-feb-19** Data Fine Prova: **13-feb-19**

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

Produttore:
SIBILLA B4

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,55	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	293	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.5 2018 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.

19 FEB. 2019 / 130