

Anticipazione

Spettabile Azienda
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20162767 del: 09/06/2016 Note:

Data Rdp: 14/06/2016

Periodo:

Campione:	Grasso	Grasso	Proteine	Proteine	Lattosio	Residuo	pH	Indice	Contenut	Cellule	Carica	Ricerca
	% p/p	% p/V	% p/p	(per	% p/p	secco		Crioscopi	o in	somatiche	Batterica	sostanze
		(per		calcolo)		magro		co	acqua		Totale	inibenti
		calcolo)				%	unità pH	°C	%	cell x	UFCx100	
										1000/mL	0/mL	
Campione: 20162767-001 A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio	6,20	6,42	5,46	5,66	4,58	10,73	6,69	-0,57	0,00	1172	8927	assenti
Campione: 20162767-002 ANGELI SIMONE	9,13	9,46	5,35	5,54	4,40	10,45	6,48	-0,572	0,00	20	1029	assenti
Campione: 20162767-003 ARGIOLAS PAOLINO	7,63	7,90	6,16	6,38	4,51	11,35	6,52	-0,584	0,00	586	1346	assenti
Campione: 20162767-004 CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO	6,71	6,95	5,25	5,44	4,57	10,51	6,64	-0,569	0,00	998	66	assenti
Campione: 20162767-005 BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	6,85	7,10	5,46	5,66	4,60	10,74	6,68	-0,581	0,00	934	666	assenti
Campione: 20162767-006 BASOCU LUIGI & MICHELE	7,05	7,30	5,65	5,85	4,55	10,89	6,67	-0,574	0,00	1380	196	assenti
Campione: 20162767-007 BECCERICA ANDREA	7,14	7,40	5,44	5,64	4,64	10,77	6,71	-0,585	0,00	1020	87	assenti
Campione: 20162767-008 BIANCHINI DOMENICO	7,64	7,92	6,16	6,38	4,50	11,34	6,54	-0,585	0,00	725	738	assenti

Anticipazione

Spettabile Azienda
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20162767 **del:** 09/06/2016 **Note:**
Data Rdp: 14/06/2016
Periodo:

Campioni:	Grasso %	Grasso (per calcolo)	Proteine %	Proteine (per calcolo)	Lattosio %	Residuo secco magro	pH	Indice Crisocopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
Campione: 20162767-009 DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR.s.s.	6,17	6,39	5,43	5,63	4,61	10,73	6,65	-0,572	0,00	1416	1126	assenti
Campione: 20162767-010 DI MULO MASSIMO	6,95	7,20	5,50	5,70	4,71	10,90	6,75	-0,588	0,00	901	43	assenti
Campione: 20162767-011 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	6,56	6,80	5,80	6,01	4,73	11,22	6,73	-0,583	0,00	762	1962	assenti
Campione: 20162767-012 GRECI ANGELO	7,13	7,39	5,82	6,03	4,46	10,97	6,63	-0,582	0,00	1059	475	assenti
Campione: 20162767-013 LAI GIOVANNI	6,97	7,22	5,43	5,63	4,67	10,79	6,69	-0,585	0,00	685	590	assenti
Campione: 20162767-014 LAI MASSIMILIANO	6,94	7,19	5,42	5,62	4,67	10,78	6,69	-0,585	0,00	664	595	assenti
Campione: 20162767-015 BECCHERICA MARCO e OTTAVIO	6,54	6,78	5,33	5,52	4,64	10,65	6,70	-0,576	0,00	1437	9742	assenti
Campione: 20162767-016 F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	6,94	7,19	5,36	5,55	4,60	10,65	6,77	-0,58	0,00	2184	552	assenti

Anticipazione

N° Accettazione: 20162767 **del:** 09/06/2016 **Note:** Spettabile Azienda
Data Rdp: 14/06/2016 **SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**
Periodo: **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**
 63857 AMANDOLA (FM)

Campioni:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche Totali	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
Campione: 20162767- 017 LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA	6,46	6,69	5,44	5,64	4,56	10,68	6,69	-0,576	0,00	1461	278	assenti
Campione: 20162767- 018 STANGONI GUIDO	7,46	7,73	5,87	6,08	4,27	10,84	6,59	-0,544	3,72	928	396	assenti

Rapporto di
prova n°: **20162767-001**del: **14-giu-16**Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**Data Prelievo: **08-giu-16**Accettazione: **20162767**Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio
C.DA ETE MORTO
63813 MONTE URANO FM**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1172	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8927	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 219

Rapporto di
prova n°: **20162767-002**del: **14-giu-16**Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**Data Prelievo: **08-giu-16**Accettazione: **20162767**Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**ANGELI SIMONE
C.DA FONTE ISOLA, 12
62010 MOGLIANO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	9,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	9,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,40	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,45	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,572	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	20	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1029	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

4610.2016/619

Rapporto di
prova n°: **20162767-003**del: **14-giu-16**Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**Data Prelievo: **08-giu-16**Accettazione: **20162767**Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**ARGIOLAS PAOLINO
CONTRADA ZAZZA 32
62020 GUALDO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,51	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,35	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,52	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,584	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	586	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1346	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016/419

Rapporto di prova n°: **20162767-004**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO
VIA CASTELLO 16
62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,51	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,569	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	998	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	66	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 419

Rapporto di prova n°: **20162767-005**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.
C.DA CESE, 2
63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,581	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	934	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	666	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016/419

Rapporto di
prova n°: **20162767-006**del: **14-giu-16**Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**Data Prelievo: **08-giu-16**Accettazione: **20162767**Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**BASOCU LUIGI & MICHELE
C.DA SELVA
63086 FORCE AP**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,55	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,574	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1380	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	196	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile 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.

174610.000/419

Rapporto di
prova n°:

20162767-007

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova:

09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BECCERICA ANDREA

VIA CASTELLO 26

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

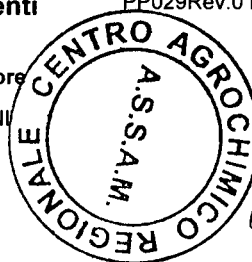
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1020	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	87	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 419

Rapporto di prova n°: **20162767-008**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

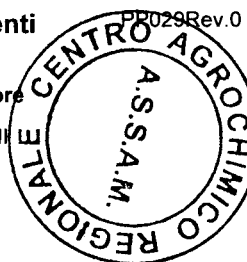
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BIANCHINI DOMENICO
CONTRADA CINANTE 1
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,34	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	725	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	738	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016/619

Rapporto di prova n°: **20162767-009**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

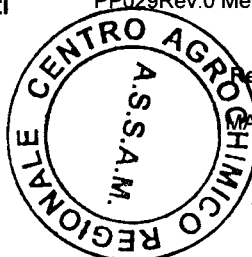
Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO
AZ.AGR.s.s.
C.DA SAN GIOVANNI
63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,572	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1416	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1126	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 119

Rapporto di prova n°: **20162767-010**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**DI MULO MASSIMO
C.DA CALVARESÌ 3
63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,90	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,588	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	901	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	43	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA MACCIONI

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.

14 GIU. 2016/419

Rapporto di
prova n°:

20162767-011

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova:

09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**FARA ANGELO E BRUNO S.S.
C.DA GAGLIANELLO, 14
63833 MONTEGIORGIO FM**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,22	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,583	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	762	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1962	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 4 19

Rapporto di prova n°: **20162767-012**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
GRECI ANGELO
C.DA CUPOLAME 2
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,46	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,582	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1059	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	475	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 419

Rapporto di prova n°: **20162767-013**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
LAI GIOVANNI
C.DA NOCELLA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	685	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	590	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 4 19

Rapporto di prova n°: **20162767-014**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
LAI MASSIMILIANO
C.DA SANTA LUCIA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

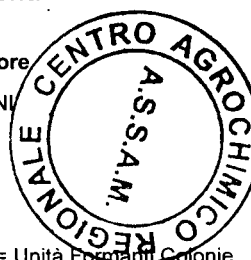
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	664	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	595	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016/419

Rapporto di prova n°: **20162767-015**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BECCERICA MARCO e OTTAVIO
VIA CASTELLO 16
62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,576	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1437	UNI EN ISO 13366-2:2007
* Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9742	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

Rapporto di prova n°: **20162767-016**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)
VIA FERMANA SUD, 116
63812 MONTEGRANARO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2184	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	552	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 419

Rapporto di prova n°: **20162767-017**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.
C.DA MORICHELLA 19
62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,56	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,576	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1461	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	278	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 419

Rapporto di prova n°: **20162767-018**

del: **14-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **08-giu-16**

Accettazione: **20162767**

Data Arrivo Camp.: **09-giu-16**

Data Inizio Prova: **09-giu-16** Data Fine Prova: **09-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

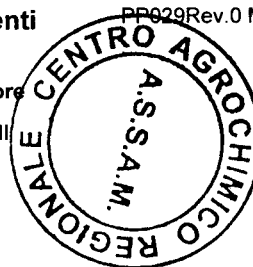
Produttore:
STANGONI GUIDO
VIA CASE SPARSE, 23/A
63091 VENAROTTA AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,27	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,544	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	3,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	928	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	396	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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.

14 GIU. 2016 / 4 19