

Rapporto di prova n°: **20191293-001**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191293**

Data Arrivo Camp.: **19-mar-19**

Data Inizio Prova: **20-mar-19** Data Fine Prova: **20-mar-19**

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

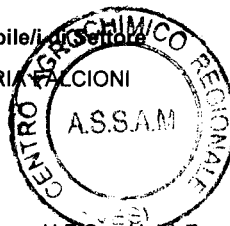
**Produttore:**  
**DI CINTIO GIROLAMO E MARIA**  
**VIA BORE, 23**  
**63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,08</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>220</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/di Laboratorio

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.

25 MAR 2019/ur

Rapporto di prova n°: **20191293-002**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191293**

Data Arrivo Camp.: **19-mar-19**

Data Inizio Prova: **20-mar-19** Data Fine Prova: **20-mar-19**

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

**Produttore:**  
**ANGELINI TONINO**  
**C.DA MONTE 18**  
**63030 ROTELLA AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,24</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,23</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,91</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,577</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>156</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>36</b>	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

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.

25 MAR 2019/27

Rapporto di prova n°: **20191293-003**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191293**

Data Arrivo Camp.: **19-mar-19**

Data Inizio Prova: **20-mar-19** Data Fine Prova: **20-mar-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	<b>3,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,08</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>234</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</b>	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.

**25 MAR. 2019/227**

Rapporto di prova n°: **20191293-004**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191293**

Data Arrivo Camp.: **19-mar-19**

Data Inizio Prova: **20-mar-19** Data Fine Prova: **20-mar-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	<b>3,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,74</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>348</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>10</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FIORANI



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
 p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
 p/V = peso su Volume

U.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.

25 MAR. 2019 /ur

Rapporto di prova n°: **20191293-005**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191293**

Data Arrivo Camp.: **19-mar-19**

Data Inizio Prova: **20-mar-19** Data Fine Prova: **20-mar-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	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,80</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</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>232</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>28,9</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCONI



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

25 MAR. 2019/224

Rapporto di prova n°: **20191293-006**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191293**

Data Arrivo Camp.: **19-mar-19**

Data Inizio Prova: **20-mar-19** Data Fine Prova: **20-mar-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 MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</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>174</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>10</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>24,2</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

**25 MAR. 2019**

Rapporto di prova n°: **20191293-007**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191293**

Data Arrivo Camp.: **19-mar-19**

Data Inizio Prova: **20-mar-19** Data Fine Prova: **20-mar-19**

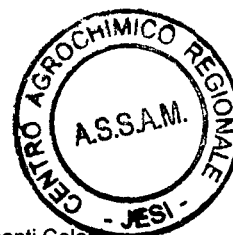
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>186</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	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.

**25 MAR. 2019 / 227**

Rapporto di prova n°: **20191293-008**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191293**

Data Arrivo Camp.: **19-mar-19**

Data Inizio Prova: **20-mar-19** Data Fine Prova: **20-mar-19**

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

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,46</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>314</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore:  
 ANNA MARIA FIORANI



**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.

25 MAR. 2019/27



Rapporto di prova n°: **20191293-009**

del: **25-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **19-mar-19**

Accettazione: **20191293**

Data Arrivo Camp.: **19-mar-19**

Data Inizio Prova: **20-mar-19** Data Fine Prova: **20-mar-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	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,46</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>303</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</b>	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.

**25 MAR. 2019 / 227**