

Rapporto di
prova n°:**20174509-001**

del:

05-ott-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-ott-17

Accettazione:

20174509

Data Arrivo Camp.:

03-ott-17

Data Inizio Prova:

04-ott-17

Data Fine Prova:

04-ott-17

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	L.Q.	Metodo
Aflatossina M1	ug/Kg	0,007	0,005	UNI EN ISO 14675:2003

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie L.Q. = Limite di quantificazione
p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova U.C. = Unità Campionaria s.s. = su sostanza secca

NOTE Il campionamento viene effettuato dal cliente.
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.

05 OTT. 2017 / 682

Rapporto di
prova n°: **20174509-002**del: **05-ott-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **03-ott-17**Accettazione: **20174509**Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**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	L.Q.	Metodo
Aflatossina M1	ug/Kg	0,007	0,005	UNI EN ISO 14675:2003

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**LEGENDA**SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U. F.C. = Unità Formanti Colonie L.Q. = Limite di quantificazione
p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova U.C. = Unità Campionaria s.s. = su sostanza secca

NOTE Il campionamento viene effettuato dal cliente.
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.

05 OTT. 2017/682

Rapporto di prova n°:	20174509-003	Spettabile: SIBILLA SOC.COOP.AGR. VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)
del:	05-ott-17	
Descrizione:	Latte crudo bovino	
Data Prelievo:	03-ott-17	Produttore: OTTAVIANI LEONE FRANCO ISOLA S.BIAGIO 63088 MONTEMONACO AP
Accettazione:	20174509	
Data Arrivo Camp.:	03-ott-17	
Data Inizio Prova:	04-ott-17	
Trasporto a cura di:	PAOLO FIORANI	

Prova	U.M.	Risultato	L.Q.	Metodo
Aflatossina M1	ug/Kg	< 0,005	0,005	UNI EN ISO 14675:2003

Responsabile/i di SettoreANNA MARIA FALCIONI
**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U. F.C. = Unità Formate Colonie L.Q. = Limite di quantificazione
p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova U.C. = Unità Campionaria s.s. = su sostanza secca

NOTE Il campionamento viene effettuato dal cliente.
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.

05 OTT. 2017 / 682