

Rapporto di
prova n°:

20164740-001

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164740

Data Arrivo Camp.:

11-ott-16

Data Inizio Prova:

12-ott-16

Data Fine Prova:

12-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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 | 3,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,15 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,24 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,42 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,62 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,528 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 276 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 5 | 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.

18 OTT. 2016/693

Rapporto di
prova n°: **20164740-002**

del: **17-ott-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **11-ott-16**

Accettazione: **20164740**

Data Arrivo Camp.: **11-ott-16**

Data Inizio Prova: **12-ott-16** Data Fine Prova: **12-ott-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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 | 5,94 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 6,12 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 4,61 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 10,10 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,92 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,570 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 120 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 14 | 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.

18 OTT. 2016/693

Rapporto di
prova n°:

20164740-003

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164740

Data Arrivo Camp.:

11-ott-16

Data Inizio Prova:

12-ott-16

Data Fine Prova:

12-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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 | 4,57 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,67 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,78 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,67 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,03 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,74 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,544 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 235 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 18 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA TACCIONI

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.

18 OTT. 2016/693

Rapporto di
prova n°:**20164740-004**

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164740

Data Arrivo Camp.:

11-ott-16

Data Inizio Prova:

12-ott-16

Data Fine Prova:

12-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino**Spettabile:****LATTE MARCHE-SIBILLA****VIA SANDRO TOTTI 7****60100 ANCONA (AN)****Produttore:****DI MULO ROBERTO FILIPPO****VIA TACCARELLI 32****63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,74 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,65 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,70 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,93 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,529 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 203 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 15 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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.

18 OTT. 2016/693

Rapporto di prova n°: **20164740-005**

del: **17-ott-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **11-ott-16**

Accettazione: **20164740**

Data Arrivo Camp.: **11-ott-16**

Data Inizio Prova: **12-ott-16** Data Fine Prova: **12-ott-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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 | 3,60 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,71 | 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 | 4,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,529 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 196 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 10 | 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.

18 OTT. 2016/693

Rapporto di prova n°: **20164740-006**

del: **17-ott-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **11-ott-16**

Accettazione: **20164740**

Data Arrivo Camp.: **11-ott-16**

Data Inizio Prova: **12-ott-16** Data Fine Prova: **12-ott-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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 | 3,59 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,70 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,33 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,77 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | 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 | 257 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 31 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA PALCIONI



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.

18 OTT. 2016/693