

Rapporto di prova n°: **20191163-001**

del: **18-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191163**

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

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

**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTI 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>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,08</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,16</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>563</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile di Prova  
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.

**18 MAR. 2019**

Rapporto di prova n°: **20191163-002**

del: **18-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191163**

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

Data Inizio Prova: **13-mar-19** Data Fine Prova: **13-mar-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	<b>2,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,17</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,91</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,567</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>279</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>116</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore

ANNA MARIA FALEONI



#### 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 MAR. 2019**

Rapporto di prova n°: **20191163-003**

del: **18-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191163**

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

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

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

**Produttore:**  
**SIBILLA "A 2" SOCI**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,15</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,522</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>528</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</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.

18 MAR. 2019

Rapporto di prova n°: **20191163-004**

del: **18-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191163**

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

Data Inizio Prova: **13-mar-19** Data Fine Prova: **13-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>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,58</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>587</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 TACCIONI



# **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 MAR. 2019 | *ws*

Rapporto di prova n°: **20191163-005**

del: **18-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191163**

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

Data Inizio Prova: **13-mar-19** Data Fine Prova: **13-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>3,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,38</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,74</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>350</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>30,1</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Sezione  
 ANNA MARIA FASIONI



**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 MAR. 2019 / 69

Rapporto di prova n°: **20191163-006**

del: **18-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191163**

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

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

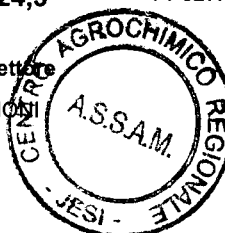
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**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>3,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,92</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>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>182</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>24,3</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile 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.

18 MAR. 2019 / 109

Rapporto di  
prova n°: **20191163-007**

del: **18-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191163**

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

Data Inizio Prova: **13-mar-19** Data Fine Prova: **13-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>4,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,534</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>239</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>157</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

**18 MAR. 2019** | 109

Rapporto di prova n°: **20191163-008**

del: **18-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191163**

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

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

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

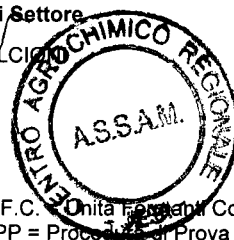
**Produttore:**  
**SALVATORI MANFREDO**  
**LOC. PARADISO, 20**  
**62025 PIORACO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,07</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,16</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,42</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</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>394</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</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 Formabili 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 MAR. 2019**



Rapporto di prova n°: **20191163-009**

del: **18-mar-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-mar-19**

Accettazione: **20191163**

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

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

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

**Produttore:**  
**SIBILLA B4**

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>3,07</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,16</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,42</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>399</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

ANNA MARIA FALCIGNANO



**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  
P.P. = 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 MAR. 2019** / w3