

Anticipazione

Spettabile Azienda
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20172260 del: 17/05/2017 Note:

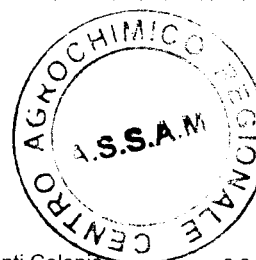
Data Rdp: 24/05/2017

Periodo:

| Campioni: | Grasso | Grasso (per calcolo) | Proteine | Proteine (per calcolo) | Lattosio | Residuo secco magro | pH | Indice Crioscopico | Contenuto in acqua aggiunta | Cellule somatiche | Carica Batterica Totale |
|--|--------|----------------------------|----------|------------------------------|----------|---------------------------|----------|-----------------------|--------------------------------------|----------------------|-------------------------------|
| | % p/p | % p/V | % p/p | % p/V | % p/p | % | unità pH | °C | % | cell x 1000/mL | UFCx100 0/mL |
| Campione: 20172260-001 CISTERNA TAGLIONI SIBILLA | 5,21 | 5,37 | 4,19 | 4,32 | 4,61 | 9,50 | 6,61 | -0,522 | 0,00 | 2047 | 1160 |
| Campione: 20172260-002 CISTERNA DE BERARDINIS 2 | 3,61 | 3,72 | 3,11 | 3,20 | 4,88 | 8,68 | 6,68 | -0,526 | 0,00 | 212 | 38 |
| Campione: 20172260-003 CISTERNA DE BERARDINIS 3 | 3,62 | 3,73 | 3,11 | 3,20 | 4,88 | 8,68 | 6,69 | -0,526 | 0,00 | 212 | 37 |

Rapporto di
prova n°: **20172260-001**del: **24-mag-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **15-mag-17**Accettazione: **20172260**Data Arrivo Camp.: **16-mag-17**Data Inizio Prova: **17-mag-17** Data Fine Prova: **17-mag-17**Trasporto a cura di: **CLIENTE****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
CISTERNA TAGLIONI SIBILLA
VIA FOSSATO, 3
60036 MONTECAROTTO AN

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 5,21 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 5,37 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 4,19 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 4,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,61 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,50 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,61 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,522 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 2047 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 1160 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile di Settore
ANNA MARIA FAICIONI**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.

2017/343

Rapporto di
prova n°: **20172260-002**del: **24-mag-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-mag-17**Accettazione: **20172260**Data Arrivo Camp.: **16-mag-17**Data Inizio Prova: **17-mag-17** Data Fine Prova: **17-mag-17**Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)Produttore:
CISTERNA DE BERARDINIS 2Trasporto a cura di: **CLIENTE**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,61 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,72 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,11 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,20 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,526 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 212 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 38 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**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.

1 / 343

Rapporto di
prova n°: **20172260-003**del: **24-mag-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **16-mag-17**Accettazione: **20172260**Data Arrivo Camp.: **16-mag-17**Data Inizio Prova: **17-mag-17** Data Fine Prova: **17-mag-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
CISTERNA DE BERARDINIS 3Trasporto a cura di: **CLIENTE**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,62 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,11 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,20 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,526 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 212 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 37 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**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.

11/05/17 10/343