

Rapporto di  
prova n°: **20175778-001**del: **19-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-dic-17**Accettazione: **20175778**Data Arrivo Camp.: **12-dic-17**Data Inizio Prova: **13-dic-17** Data Fine Prova: **13-dic-17**

Spettabile:

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

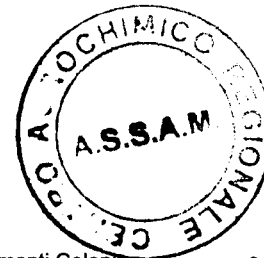
Produttore:

**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>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,24</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,49</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,6</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>263</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</b>	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.

**19 DIC. 2017** / 879

Rapporto di  
prova n°:**20175778-002**

del:

**19-dic-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**12-dic-17**

Accettazione:

**20175778**

Data Arrivo Camp.:

**12-dic-17**

Data Inizio Prova:

**13-dic-17**

Data Fine Prova:

**13-dic-17****Spettabile:****LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)****Produttore:****ANGELINI TONINO  
C.DA MONTE 18  
63030 ROTELLA AP**

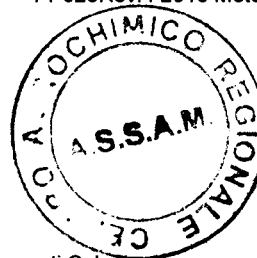
Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,58</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,545</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>432</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>115</b>	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.

**19 DIC. 2017** / 879

Rapporto di  
prova n°: **20175778-003**del: **19-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-dic-17**Accettazione: **20175778**Data Arrivo Camp.: **12-dic-17**Data Inizio Prova: **13-dic-17** Data Fine Prova: **13-dic-17**

Spettabile:

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

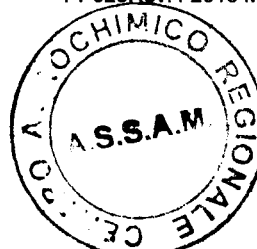
Produttore:

**SIBILLA "A 2" SOCI**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,05</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,47</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,59</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>304</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>14</b>	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.

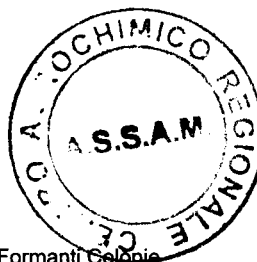
**19 DIC. 2017/879**

Rapporto di  
prova n°: **20175778-004**del: **19-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-dic-17**Accettazione: **20175778**Data Arrivo Camp.: **12-dic-17**Data Inizio Prova: **13-dic-17** Data Fine Prova: **13-dic-17****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>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>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,87</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>90</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>10</b>	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 Colonia  
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.

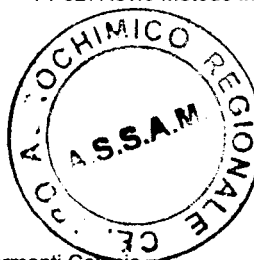
**19 DIC. 2017 / 879**

Rapporto di  
prova n°: **20175778-005**del: **19-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-dic-17**Accettazione: **20175778**Data Arrivo Camp.: **12-dic-17**Data Inizio Prova: **13-dic-17** Data Fine Prova: **13-dic-17****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>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,95</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>499</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>22,6</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

**19 DIC. 2017 / 879**

Rapporto di  
prova n°: **20175778-006**del: **19-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-dic-17**Accettazione: **20175778**Data Arrivo Camp.: **12-dic-17**Data Inizio Prova: **13-dic-17** Data Fine Prova: **13-dic-17**

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>3,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,07</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,79</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>3</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>24,3</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

**19 DIC. 2017/279**

Rapporto di  
prova n°: **20175778-007**del: **19-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **12-dic-17**Accettazione: **20175778**Data Arrivo Camp.: **12-dic-17**Data Inizio Prova: **13-dic-17** Data Fine Prova: **13-dic-17**

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>4,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,78</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>175</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>4</b>	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.

**19 DIC. 2017 / 879**

Rapporto di  
prova n°:**20175778-008**

del:

**19-dic-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**12-dic-17**

Accettazione:

**20175778**

Data Arrivo Camp.:

**12-dic-17**

Data Inizio Prova:

**13-dic-17**

Data Fine Prova:

**13-dic-17**

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>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,09</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,50</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</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>107</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>4</b>	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.

**19 DIC. 2017 / p 79**



Rapporto di prova n°: **20175778-009**

del: **19-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **12-dic-17**

Accettazione: **20175778**

Data Arrivo Camp.: **12-dic-17**

Data Inizio Prova: **13-dic-17** Data Fine Prova: **13-dic-17**

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

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

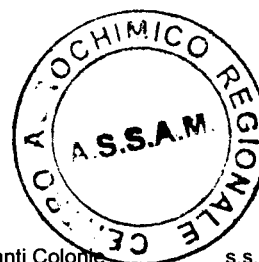
Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,70</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>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,50</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>115</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**Responsabile/i di Settore**

**ANNA MARIA FALCIONI**

*[Firma]*



**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.

**19 DIC. 2017 / 879**