

Rapporto di
prova n°: **20162819-001**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162819**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

Produttore:
CISTERNA TAGLIONI SIBILLA
VIA FOSSATO, 3
60036 MONTECAROTTO AN

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

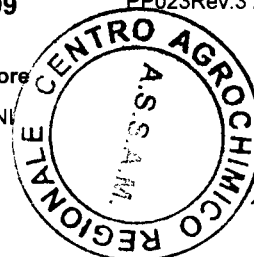
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1020	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	599	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA TAGLIONI

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.

22 GIU. 2016 / 432