

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





Rapporto di prova nº:

20190405-001

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190405

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

24-gen-19

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19 Produttore:

Spettabile:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

LATTE MARCHE-SIBILLA

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,52	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,10	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FÂLCIONI



**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.

30 GEN. 2019 /76



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova n°:

20190405-002

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190405

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

24-gen-19

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19

Spettabile:

Produttore:

**ANGELINI TONINO C.DA MONTE 18** 63030 ROTELLA AP

**LATTE MARCHE-SIBILLA** 

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,41	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,563	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore A 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.

30 GEN. 2019 /76



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di

prova n°:

20190405-003

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20190405 24-gen-19

Data Inizio Prova:

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19 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	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,52	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,10	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore 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.

30 GEN. 2019 /76



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova n°:

20190405-004

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190405

Data Arrivo Camp.:

24-gen-19

Data Inizio Prova:

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19

Spettabile:

**Produttore:** 

DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA

**VIA TACCARELLI 32** 63857 AMANDOLA FM

AIMIC

JES\

**LATTE MARCHE-SIBILLA** 

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore 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 Coloni PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(\*) = 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.

30 GEN. 2019 /76



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova n°:

20190405-005

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190405

Data Arrivo Camp.:

24-gen-19

Data Inizio Prova:

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-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	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	141	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	25,1	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore FALCIONI ANNA MARJA



## **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

(\*) = 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.

30 GEN. 2019 /76



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova n°:

20190405-006

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20190405

Data Inizio Prova:

24-gen-19

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-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
Grasso	% p/p	3,95
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,07
Proteine	% p/p	3,20
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,30
Lattosio	% p/p	4,84
* Residuo secco magro	%	8,72
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,529
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14
* Urea	mg/100mL	25,8

Responsabile **TRCIONI**  ISO 9622/IDF 141:2013

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR



## 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

(\*) = 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 proye 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.

30 GEN. 2019/76





Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di

prova n°:

20190405-007

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190405

Data Arrivo Camp.:

24-gen-19

Data Inizio Prova:

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

**SIBILLA "B 3" AREPROL** 

JÆS

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore



SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colo 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.

30 GEN. 2019 /76

Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova n°:

20190405-008

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190405

Data Arrivo Camp.:

24-gen-19

Data Inizio Prova:

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-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	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	5,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore 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 Coloni 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.

30 GEN. 2019 /76



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239 L

Rapporto di prova n°:

20190405-009

del:

30-gen-19

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-gen-19

Accettazione:

20190405

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

24-gen-19

24-gen-19

Data Fine Prova: 24-gen-19 Spettabile:

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

**Produttore: SIBILLA B4** 

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	
Grasso	% p/p	4,90	
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,05	
Proteine	% p/p	3,26	
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,36	
Lattosio	% p/p	4,57	
* Residuo secco magro	%	8,52	
* pH	unità pH	6,68	
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	155	
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	

abile/i di Settore **FALCIONI** 

ISO 9622/IDF 141:2013 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR UNI EN ISO 13366-2:2007 PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC



**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

(\*) = 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.

30 GEN. 2019 /76