

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

Interact: www.assam.marche.it





\$441.244.7 Aug.

01-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

29-ago-17

Accettazione:

20173887

Data Arrivo Camp.:

29-ago-17

Data Inizio Prova:

30-ago-17

Data Fine Prova: 30-ago-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	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,33	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,58	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	311	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/j di Settore ALCIONI

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.

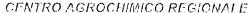
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

59x





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





LAF 12 1239

person 19:000

del:

01-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

29-ago-17

Accettazione:

20173887

Data Arrivo Camp.:

29-ago-17

Data Inizio Prova:

30-ago-17

Data Fine Prova:

30-ago-17

Spctiabile:

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
Grasso	% p/p	6,33
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,52
Proteine	% p/p	4,05
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,17
Lattosio	% p/p	4,80
* Residuo secco magro	%	9,54
* pH	unità pH	6,96
* Indice Crioscopico	°C	-0,592
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	95
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	32

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

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

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

A.S.S.A.M

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.

r 3 m., 1017/594



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel 071-5081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet, www.assam marche it





They was a factor

del:

01-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

29-ago-17

Accettazione:

20173887

Data Arrivo Camp.:

29-ago-17

Data Inizio Prova:

30-ago-17

Data Fine Prova: 30-ago-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	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,33	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	0//	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	295	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Cotonie PP = Procedura di Prova

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

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

(*) = 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.

n 1 187 .../591



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





148 85 1910

The Company of the Co 2017:017:04

> del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173887 Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-17 Spetfabile:

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	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	335	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

6 f non 2007/591



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
Integret. www.assam.marche.it





(AB 10 12-9

THE PROPERTY OF SHEET SHEET

delt

01-sct-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

29-ago-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20173887

Data Inizio Prova:

29-ago-17 30-ago-17

Data Fine Prova: 30-ago-17

Spettabile:

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

Produttore:

Metodo

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

VIOLA GIULIO

VIA BENEDETTO COSTA N.82 62028 SARNANO MC

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.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,42
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,52
Proteine	% p/p	3,31
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,87
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,529
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	381
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39
* Urea	mg/100mL	29,7

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI PP027Rev,0 Metodo interno FT-IR

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

NOTE

LEGENDA

SB = Prova in subappalto

p/p = peso su peso

(*) = 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.

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

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.

3 1 mm 104/59 1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





16F % 1239

Tarif and

MATERIAL SAN

deli

01-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

29-ago-17

Accettazione:

20173887

Data Arrivo Camp.:

29-ago-17

Data Inizio Prova:

30-ago-17

Data Fine Prova:

Spetfabile:

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	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	364	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	33	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

30-ago-17

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

ANNA MA FALCIOI

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.

01 847 707/591



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





control to the second

PROBLEM PROPERTY CON

dcl:

01-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

29-ago-17

Accettazione:

20173887

Data Arrivo Camp.:

29-ago-17

Data Inizio Prova:

30-ago-17

Data Fine Prova:

30-ago-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
Grasso	% p/p	3,57
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,68
Proteine	% p/p	3,12
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,21
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,67
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	366
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

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 UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4.2016 Metodo interno BSC

A.S.S.A.M

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.

1. 2. 2. 1. MIT/594



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





DAE AS TURK

104, 60 (1) (1) (1) (1) (1)

def 01-se(-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prefievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173887

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-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	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,49	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	215	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI



LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura 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.

01 121 121/591



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





TABLIST 10, 6

del: 01-set-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 29-ago-17

Accettazione: 20173887

Data Arrivo Camp.: 29-ago-17

Data Inizio Prova: 30-ago-17 Data Fine Prova: 30-ago-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	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,50	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	227	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.4 2016 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 Formant Colonie
p/V = peso su Volume
U.C. = Unità Campionaria

IOTE (*) = 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.

61 - 1/591