



Anticipazione

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

N° Accettazione: 20174505 del: 04/10/2017		Note:									
Data Rdp: 05/10/2017											
Periodo:											
Grasso	Proteine	Grasso	Proteine	Lattosio	Residuo	pH	Indice	Contenut	Cellule	Carica	
% p/p	(per calcolo)	% p/p	(per calcolo)	% p/p	secco magro	unità pH	Crioscopico	o in acqua aggiunta	somatiche	Batterica Totale	
					%		°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
Campione: 20174505-001 CESARETTI BERNARDINO	3,59	3,70	3,31	3,41	8,93	6,66	-0,534	0,00	350	16	
Campione: 20174505-002 FIOCCHI GIANNI	2,88	2,97	3,23	3,33	8,73	6,64	-0,525	0,00	61	33	
Campione: 20174505-003 MORE' CLAUDIO	3,39	3,49	3,35	3,45	8,80	6,64	-0,524	0,00	153	4	
Campione: 20174505-004 OTTAVIANI LEONE FRANCO	2,35	2,42	3,47	3,57	9,08	6,66	-0,528	0,00	77	183	
Campione: 20174505-005 SAGRIPANTI SIMONE	3,63	3,74	3,70	3,81	9,08	6,65	-0,522	0,00	109	10	
Campione: 20174505-006 SCIAMANNA FRANCO	3,58	3,69	3,22	3,32	8,77	6,66	-0,532	0,00	437	104	
Campione: 20174505-007 SIBILLA "A-1" SOCI	3,31	3,41	3,22	3,32	8,72	6,64	-0,524	0,00	80	35	
Campione: 20174505-008 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,52	3,63	3,25	3,35	8,90	6,71	-0,528	0,00	127	73	

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20174505 del: 04/10/2017		Note:									
Data Rdp: 05/10/2017											
Periodo:											
	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: 20174505-009 DEL DOTTO PARIDE	3,81	3,92	3,20	3,30	4,89	8,78	6,68	-0,530	0,00	250	4
Campione: 20174505-010 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	3,70	3,81	3,30	3,40	4,91	8,90	6,75	-0,533	0,00	53	8
Campione: 20174505-011 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	3,80	3,91	3,22	3,32	4,90	8,81	6,69	-0,529	0,00	204	11
Campione: 20174505-012 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D&C	3,51	3,62	3,25	3,35	4,96	8,90	6,69	-0,528	0,00	131	119
Campione: 20174505-013 CESARI GIUSEPPINA	3,38	3,48	3,45	3,55	4,86	9,00	6,64	-0,529	0,00	105	4
Campione: 20174505-014 PINCIAROLI SERGIO	3,83	3,94	3,21	3,31	4,90	8,80	6,68	-0,529	0,00	235	5
Campione: 20174505-015 SENESI PATRIZIA	4,05	4,17	3,36	3,46	4,95	9,00	6,69	-0,530	0,00	180	74
Campione: 20174505-016 SIBILLA "B-2" SOCI	4,06	4,18	3,36	3,46	4,95	9,01	6,67	-0,529	0,00	174	75

Anticipazione

N° Accettazione: 20174505 del: 04/10/2017
Data Rdp:
Periodo:

Note:

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

Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale		

Rapporto di prova n°: **20174505-001**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

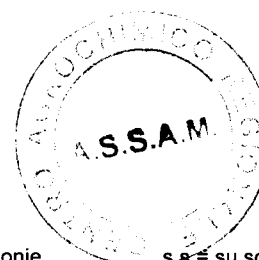
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
CESARETTI BERNARDINO
ISOLA SAN BIAGIO
63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	350	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



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%.

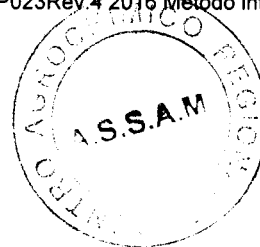
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

10 OTT 2017 / 690

Rapporto di
prova n°: **20174505-002**del: **05-ott-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **03-ott-17**Accettazione: **20174505**Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
FIOCCHI GIANNI
C.DA CERALLA
63857 AMANDOLA FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	61	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	33	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.

1 0 OTT. 2017/690

Rapporto di prova n°: **20174505-003**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

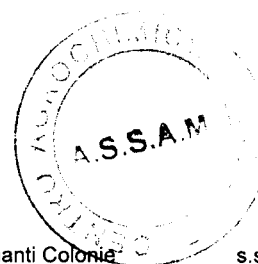
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
MORE' CLAUDIO
C.DA PERILLI, 9
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	153	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCONI



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 Colonia
 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.

10 OTT. 2017 / 690

Rapporto di prova n°: **20174505-004**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

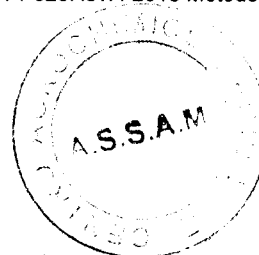
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
OTTAVIANI LEONE FRANCO
ISOLA S.BIAGIO
63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,08	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	77	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	183	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 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.

10/11/2017/690

Rapporto di prova n°: **20174505-005**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **08-ott-17**

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

Produttore:
SAGRIPANTI SIMONE
LOC. SAN ROCCO, 287
62020 PENNA SAN GIOVANNI 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	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,08	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	109	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



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.

1011/690

Rapporto di prova n°: **20174505-006**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

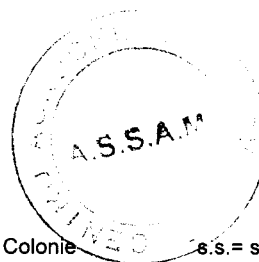
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
SCIAMANNA FRANCO
C.DA MONTAZZOLINO 21
63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	437	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	104	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 Formanti Colonie
 PP = Procedura di Prova

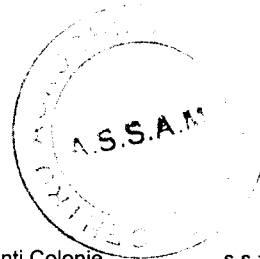
s.s. = su sostanza secca
 U.C. = Unità Campionaria

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.

15 OTT 2017 / 690

Rapporto di
prova n°: **20174505-007**del: **05-ott-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **03-ott-17**Accettazione: **20174505**Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SIBILLA "A 1" SOCITrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	80	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	35	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.

10 OTT. 2017 / 690

Rapporto di prova n°: **20174505-008**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

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

Produttore:
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.
C.DA ENTOGGE, 20
62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,96	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,90	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	127	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	73	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 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.

10 OTT. 2017/690

Rapporto di prova n°: **20174505-009**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

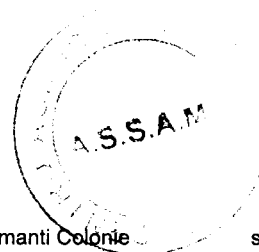
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
DEL DOTTO PARIDE
LOC. RAMBONA, 6
62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,92	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	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	250	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	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 Formanti Colonie
 PP = Procedura di Prova

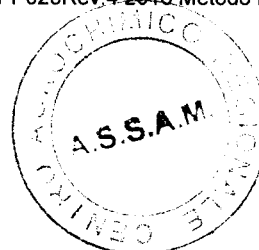
s.s. = su sostanza secca
 U.C. = Unità Campionaria

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.

10 OTT. 2017 / 690

Rapporto di
prova n°: **20174505-010**del: **05-ott-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **03-ott-17**Accettazione: **20174505**Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.
VIA S. CRISTOFORO, 3
63857 AMANDOLA FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,90	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	53	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	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.

10 OTT. 2017 / 690

Rapporto di prova n°: **20174505-011**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

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

Produttore:
SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	204	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCONI



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.

10.11.2017/690

Rapporto di prova n°: **20174505-012**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

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

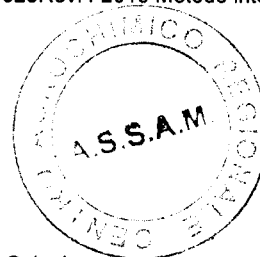
Produttore:
SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.
VIA CERRETO, 34/A
62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,96	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,90	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	131	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	119	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 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.

10/11/2017/690

Rapporto di prova n°: **20174505-013**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

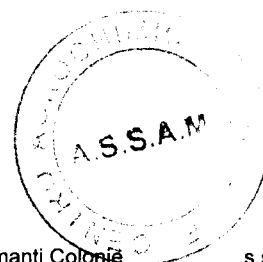
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
CESARI GIUSEPPINA
C.DA LE CASE 3
62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	105	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/ 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 Formanti Colonia
 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.

10 OTT. 2017 / 690

Rapporto di prova n°: **20174505-014**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

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

Produttore:
PINCIAROLI SERGIO
C.DA RIBUTINO, 32
62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	235	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	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 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.

10 OTT. 2017 / 690

Rapporto di prova n°: **20174505-015**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

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

Produttore:
SENESE PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,17	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	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	180	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	74	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 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.

10 OTT. 2017 / 690

Rapporto di prova n°: **20174505-016**

del: **05-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-ott-17**

Accettazione: **20174505**

Data Arrivo Camp.: **03-ott-17**

Data Inizio Prova: **04-ott-17** Data Fine Prova: **04-ott-17**

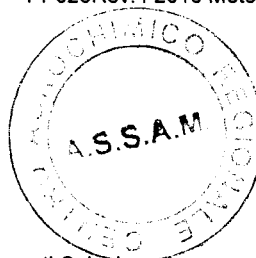
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
SIBILLA "B 2" SOCI

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,18	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	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	174	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	75	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 Formanti Colonte
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.

10 OTT. 2017 / 690