

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20162388 **del:** 17/05/2016 **Note:**
Data Rdp: 25/05/2016
Periodo:

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
20162388-001 BECCERICA UMBERTO	1,85	1,91	3,43	3,53	4,93	9,05	-0,528	0,00	13	3
20162388-002 CESARETTI BERNARDINO	3,75	3,86	3,48	3,58	4,80	8,97	-0,531	0,00	36	6
20162388-003 FIOCCHI GIANNI	3,64	3,75	3,26	3,36	4,85	8,80	-0,529	0,00	198	19
20162388-004 MORE' CLAUDIO	3,46	3,56	3,14	3,23	4,94	8,77	-0,531	0,00	68	35
20162388-005 OTTAVIANI LEONE FRANCO	5,19	5,35	3,28	3,38	4,81	8,78	-0,528	0,00	291	15
20162388-006 SAGRIPANTI SIMONE	3,60	3,71	3,21	3,31	4,84	8,74	-0,526	0,00	550	14
20162388-007 SCIAMANNA FRANCO	3,55	3,66	3,26	3,36	4,87	8,82	-0,530	0,00	107	14
20162388-008 SIBILLA "A-1" SOCI	3,59	3,70	3,23	3,33	4,85	8,76	-0,527	0,00	342	45

Anticipazione

N° Accettazione: 20162388 **del:** 17/05/2016 **Note:**
Data Rdp: 25/05/2016
Periodo:

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	Indice Croscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche e	Carica Batterica Totale	
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
Campione: 20162388-009 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,59	3,70	3,34	3,44	4,76	8,78	-0,522	0,00	73	15	
Campione: 20162388-010 DEL DOTTO PARIDE	3,68	3,79	3,27	3,37	4,84	8,81	-0,531	0,00	123	3	
Campione: 20162388-011 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	3,67	3,78	3,27	3,37	4,84	8,80	-0,531	0,00	128	5	
Campione: 20162388-012 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	3,80	3,91	3,11	3,20	4,88	8,68	-0,528	0,00	230	2	
Campione: 20162388-013 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.E.C.	3,35	3,45	3,31	3,41	4,82	8,83	-0,521	0,00	517	21	
Campione: 20162388-014 CESARI GIUSEPPINA	3,50	3,61	2,94	3,03	5,01	8,64	-0,528	0,00	30	10	
Campione: 20162388-015 PINCIAROLI SERGIO	3,77	3,88	3,10	3,19	4,87	8,66	-0,528	0,00	214	2	
Campione: 20162388-016 SENESI PATRIZIA	3,63	3,74	3,28	3,38	4,92	8,89	-0,523	0,00	290	9	

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 26/05/2016

Anticipazione

N° Accettazione: 20162388 **del:** 17/05/2016 **Note:**
Data Rdp: 25/05/2016
Periodo:

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

Campione:	Grasso		Grasso (per calcolo)		Proteine		Proteine (per calcolo)		Lattosio		Residuo secco magro		Indice Crioscopico		Contenuto in acqua aggiunta		Cellule somatiche		Carica Batterica Totale	
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	%	%	°C	°C	%	%	cell x 1000/mL	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL
20162388-017	3,61	3,72	3,28	3,38	4,93	8,90	-0,524	0,00	297	9										
SIBILLA "B-2" SOCI																				

Rapporto di
prova n°:

20162388-001

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BECCERICA UMBERTO

LOC. CASTELLO

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,05	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	13	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016 / 360

Rapporto di
prova n°:

20162388-002

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	36	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016/360

Rapporto di
prova n°:

20162388-003

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

FIOCCHI GIANNI

C.DA CERALLA

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	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	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	198	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	19	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016 / 360

Rapporto di
prova n°:

20162388-004

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	68	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	35	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016 / 360

Rapporto di
prova n°:

20162388-005

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	5,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	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	291	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016/360

Rapporto di
prova n°:

20162388-006

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,71	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	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	550	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016/360

Rapporto di
 prova n°:

20162388-007

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,66	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	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	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	107	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016/360

Rapporto di
prova n°:

20162388-008

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

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	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	342	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	45	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG. 2016 / 360

Rapporto di
prova n°:

20162388-009

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	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	73	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG. 2016 / 360

Rapporto di
prova n°:

20162388-010

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	123	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016/360

Rapporto di prova n°: **20162388-011**

del: **25-mag-16**

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

Data Prelievo: **17-mag-16**

Accettazione: **20162388**

Data Arrivo Camp.: **17-mag-16**

Data Inizio Prova: **18-mag-16** Data Fine Prova: **18-mag-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

Produttore:
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.
VIA S. CRISTOFORO, 3
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	128	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI

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.

5 MAG 2016 / 360

Rapporto di
prova n°:

20162388-012

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,68	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	230	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016 / 360

Rapporto di
prova n°:

20162388-013

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,45	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	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	517	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016 / 360

Rapporto di
prova n°:

20162388-014

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

VIA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61	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	5,01	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	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	30	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG. 2016/360

Rapporto di prova n°: **20162388-015**

del: **25-mag-16**

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

Data Prelievo: **17-mag-16**

Accettazione: **20162388**

Data Arrivo Camp.: **17-mag-16**

Data Inizio Prova: **18-mag-16** Data Fine Prova: **18-mag-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	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	214	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016 / 360

Rapporto di
prova n°: **20162388-016**del: **25-mag-16**Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**Data Prelievo: **17-mag-16**Accettazione: **20162388**Data Arrivo Camp.: **17-mag-16**Data Inizio Prova: **18-mag-16** Data Fine Prova: **18-mag-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SENESI PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO MC

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	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	290	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDASB = 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.

2016 MAG 30/16/360

Rapporto di
prova n°:

20162388-017

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,90	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	297	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

25 MAG 2016 / 360