

Rapporto di  
prova n°: **20171387-001**del: **30-mar-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **22-mar-17**Accettazione: **20171387**Data Arrivo Camp.: **23-mar-17**Data Inizio Prova: **24-mar-17** Data Fine Prova: **24-mar-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          | <b>3,84</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,96</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>4,14</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>4,26</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,91</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | <b>9,74</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,63</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,534</b> | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Contenuto in acqua aggiunta | %              | <b>0,00</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| Cellule somatiche             | cell x 1000/mL | <b>55</b>     | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>42</b>     | 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.

01/04/2017/201