

## Anticipazione

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

N° Accettazione: 20163211 del: 05/07/2016 Note:

Data Rdp: 08/07/2016

Periodo:

Campione:	20163211-001	20163211-002	20163211-003	20163211-004	20163211-005	20163211-006	20163211-007	20163211-008
	BECCERICA UMBERTO	CESARETTI BERNARDINO	FIOCCHI GIANNI	MARZIALI MARIO	MORE' CLAUDIO	OTTAVIANI LEONE FRANCO	SAGRIPANTI SIMONE	SCIAMANNA FRANCO
Grasso	3,11	3,80	3,50	2,67	3,33	3,56	3,54	3,72
Grasso (per calcolo)	3,20	3,91	3,61	2,75	3,43	3,67	3,65	3,83
Proteine	3,37	3,41	3,27	3,00	3,18	3,50	3,17	3,20
Proteine (per calcolo)	3,47	3,51	3,37	3,09	3,28	3,61	3,27	3,30
Lattosio	4,78	4,59	4,89	4,93	4,80	4,85	4,85	4,84
Residuo secco magro	8,84	8,68	8,85	8,61	8,66	9,04	8,72	8,73
pH	6,63	6,62	6,69	6,66	6,63	6,63	6,67	6,66
Indice Crioscopico	-0,527	-0,529	-0,530	-0,559	-0,533	-0,535	-0,526	-0,535
Contenuto in acqua aggiunta	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cellule somatiche	304	390	153	5	64	325	200	111
Carica Batterica Totale	13	24	61	6	100	8	39	633
cell x 1000/mL								
UFCx100 0/mL								

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 08/07/2016

## Anticipazione

N° Accettazione: 20163211 del: 05/07/2016 Note:

Data Rdp: 08/07/2016

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	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
20163211-009 SIBILLA "A-1" SOCI	3,47	3,57	3,23	3,33	4,87	8,79	6,68	-0,529	0,00	231	177
20163211-010 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.	3,48	3,58	3,34	3,44	4,86	8,89	6,68	-0,531	0,00	288	16
20163211-011 CESARI GIUSEPPINA	3,21	3,31	3,03	3,12	5,00	8,73	6,7	-0,529	0,00	167	15
20163211-012 PINCIAROLI SERGIO	4,19	4,32	2,93	3,02	4,58	8,20	6,67	-0,531	0,00	705	17
20163211-013 SENESI PATRIZIA	3,68	3,79	3,25	3,35	4,84	8,78	6,67	-0,526	0,00	207	22
20163211-014 SIBILLA "B-2" SOCI	3,77	3,88	3,25	3,35	4,84	8,77	6,69	-0,526	0,00	204	42

Rapporto di  
prova n°:

**20163211-001**

del:

**08-lug-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**05-lug-16**

Accettazione:

**20163211**

Data Arrivo Camp.:

**05-lug-16**

Data Inizio Prova:

**06-lug-16**

Data Fine Prova:

**06-lug-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	<b>3,11</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,84</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>304</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

20163211-001/482

Rapporto di  
prova n°:**20163211-002**

del:

**08-lug-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**05-lug-16**

Accettazione:

**20163211**

Data Arrivo Camp.:

**05-lug-16**

Data Inizio Prova:

**06-lug-16**

Data Fine Prova:

**06-lug-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**

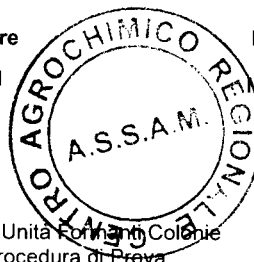
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>390</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>24</b>	PP023Rev.4 2016 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 pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Forming 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.

50142/163 /482

Rapporto di  
prova n°: **20163211-003**del: **08-lug-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **05-lug-16**Accettazione: **20163211**Data Arrivo Camp.: **05-lug-16**Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-lug-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**

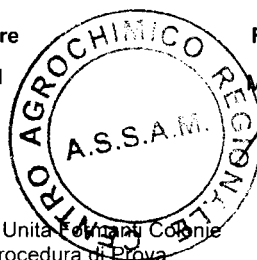
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,85</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</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>153</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>61</b>	PP023Rev.4 2016 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 pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formiche 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.

Rapporto di  
prova n°:

**20163211-004**

del:

**08-lug-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**05-lug-16**

Accettazione:

**20163211**

Data Arrivo Camp.:

**05-lug-16**

Data Inizio Prova:

**06-lug-16**

Data Fine Prova:

**06-lug-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**MARZIALI MARIO**

**C.DA MARCHESI, 1**

**62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,09</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,559</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>5</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</b>	PP023Rev.4 2016 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.

Rapporto di  
prova n°:

**20163211-005**

del:

**08-lug-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**05-lug-16**

Accettazione:

**20163211**

Data Arrivo Camp.:

**05-lug-16**

Data Inizio Prova:

**06-lug-16**

Data Fine Prova:

**06-lug-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	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>64</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>100</b>	PP023Rev.4 2016 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.

1/482

Rapporto di  
prova n°:

**20163211-006**

del:

**08-lug-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**05-lug-16**

Accettazione:

**20163211**

Data Arrivo Camp.:

**05-lug-16**

Data Inizio Prova:

**06-lug-16**

Data Fine Prova:

**06-lug-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	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,04</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>325</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARTA 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.

20163211-006 / 482



Rapporto di  
prova n°:

**20163211-007**

del:

**08-lug-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**05-lug-16**

Accettazione:

**20163211**

Data Arrivo Camp.:

**05-lug-16**

Data Inizio Prova:

**06-lug-16**

Data Fine Prova:

**06-lug-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	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>200</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>39</b>	PP023Rev.4 2016 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.

15 / 4 82

Rapporto di prova n°: **20163211-008**

del: **08-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-lug-16**

Accettazione: **20163211**

Data Arrivo Camp.: **05-lug-16**

Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

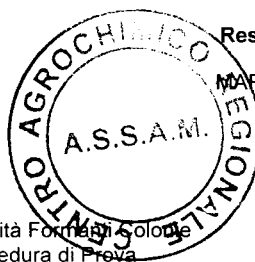
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>111</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>633</b>	PP023Rev.4 2016 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 Formiche Colonne  
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.

2016/07/16 /48L

Rapporto di  
prova n°:

**20163211-009**

del:

**08-lug-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**05-lug-16**

Accettazione:

**20163211**

Data Arrivo Camp.:

**05-lug-16**

Data Inizio Prova:

**06-lug-16**

Data Fine Prova:

**06-lug-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**

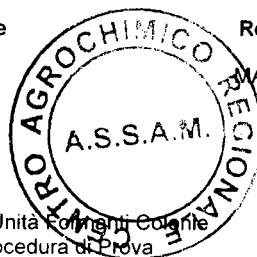
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,79</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>231</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>177</b>	PP023Rev.4 2016 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.

15/482

Rapporto di  
prova n°: **20163211-010**del: **08-lug-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **05-lug-16**Accettazione: **20163211**Data Arrivo Camp.: **05-lug-16**Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-lug-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**

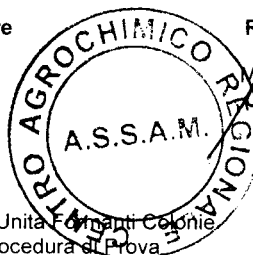
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,48</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,58</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,89</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>288</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	PP023Rev.4 2016 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 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.

5/482

Rapporto di prova n°: **20163211-011**

del: **08-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-lug-16**

Accettazione: **20163211**

Data Arrivo Camp.: **05-lug-16**

Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-lug-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	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>5,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>167</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>15</b>	PP023Rev.4 2016 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 Coliformi  
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.

Rapporto di prova n°: **20163211-012**

del: **08-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-lug-16**

Accettazione: **20163211**

Data Arrivo Camp.: **05-lug-16**

Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-lug-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	<b>4,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,58</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,20</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>705</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</b>	PP023Rev.4 2016 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.

Rapporto di prova n°: **20163211-013**

del: **08-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-lug-16**

Accettazione: **20163211**

Data Arrivo Camp.: **05-lug-16**

Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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	<b>3,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,78</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>207</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>22</b>	PP023Rev.4 2016 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.

Rapporto di prova n°: **20163211-014**

del: **08-lug-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-lug-16**

Accettazione: **20163211**

Data Arrivo Camp.: **05-lug-16**

Data Inizio Prova: **06-lug-16** Data Fine Prova: **06-lug-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	<b>3,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>204</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

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.