

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

Produttore:

VIA BORE, 23

LATTE MARCHE-SIBILLA

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162527-001

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162527

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Tipo Prove: Latte bovino

Data Fine Prova:

25-mag-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M . % p/p	Risultato 3,50	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,66	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,41	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	425	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA NIARIA 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.

9 1 MOR 2918 /384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





IAR Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162527-002

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162527

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova:

25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

ANGELINI TONINO C.DA MONTE 18 63030 ROTELLA AP

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

U.M.	Risultato	Metodo
% p/p	4,66	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/V	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	4,03	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/V	4,15	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
%	9,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
°C	-0,539	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
cell x 1000/mL	58	UNI EN ISO 13366-2:2007
UFCx1000/mL	6	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % ccll x 1000/mL	% p/p 4,66 % p/V 4,80 % p/p 4,03 % p/V 4,15 % p/p 4,86 % 9,58 °C -0,539 % 0,00 cell x 1000/mL 58

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

Maneen

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.

3 5 STE 2014 /384.



Laboratorio di analisi

Data Fine Prova:

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162527-003

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162527

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

24-mag-16

25-mag-16

Latte bovino

Trasporto a cura di PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

maspono	a	cuia	uı.	Г	AU	-	J	П	U	П	~	14

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,90	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	255	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

25-mag-16

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA wen

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

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

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

384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162527-004

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162527

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova: 25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

DI MULO ROBERTO FILIPPO

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

VIA TACCARELLI 32 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M . % p/p	Risultato 3,54	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso	• •	•	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,51	
Proteine (per calcolo)	% p / ∨	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
	%	9,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Residuo secco magro	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	_	•	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	UNI EN ISO 13366-2:2007
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	219	
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Whomell

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

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



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162527-005

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162527

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova:

25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore: **VIOLA GIULIO**

Spettabile:

VIA BENEDETTO COSTA N.82

62028 SARNANO MC

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 3,31	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,41	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	%	8,91	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	322	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	51	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	26,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

l campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

9 9 1000 1000/384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20162527-006

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162527

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova:

25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.

LOC.PAROLITO,124

62027 SAN SEVERINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 3,84	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	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	208	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	21,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Doney

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

3384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laboriesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

Produttore:

LATTE MARCHE-SIBILLA

SIBILLA "B 3" AREPROL

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di 20162527-007 prova n°:

> 30-mag-16 del:

Latte crudo: latte qualità bovino Descrizione:

Data Prelievo: 24-mag-16

20162527 Accettazione:

Data Arrivo Camp.: 24-mag-16

Data Fine Prova: 25-mag-16 25-mag-16 Data Inizio Prova:

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	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	237	UNI EN ISO 13366-2:2007

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

MAŖĮĄ MADDALENA CANELLA Mondel

LEGENDA

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

Cellule somatiche

Carica Batterica Totale

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

UFCx1000/mL

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

15

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

90 MM. 2116/38X

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

Produttore:

LATTE MARCHE-SIBILLA

SALVATORI MANFREDO

LOC. PARADISO, 20 62025 PIORACO MC

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20162527-008

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162527

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

25-mag-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 25-mag-16

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	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,59	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	158	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	507	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA weon

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

2 1 1996, 2016/384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162527-009

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162527

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova:

25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOI O FIORANI

Spettabile:

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

Produttore: **SIBILLA B4**

 	 	 	2

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	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,59	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	168	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	527	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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

(*) = 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.

3 0 WAR 3315/386