

Rapporto di prova n°: **20185472-001**

del: **19-nov-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **15-nov-18**

Accettazione: **20185472**

Data Arrivo Camp.: **15-nov-18**

Data Inizio Prova: **15-nov-18** Data Fine Prova: **15-nov-18**

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

Produttore:
DI CINTIO GIROLAMO E MARIA
VIA BORE, 23
63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

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	3,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,35	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,12	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	264	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Prova

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

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

20 NOV. 2018 / 843

Rapporto di
prova n°: **20185472-002**del: **19-nov-18**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **15-nov-18**Accettazione: **20185472**Data Arrivo Camp.: **15-nov-18**Data Inizio Prova: **15-nov-18** Data Fine Prova: **15-nov-18****Spettabile:**
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
ANGELINI TONINO
C.DA MONTE 18
63030 ROTELLA APTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,46	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	222	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.5 2018 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.

20 NOV. 2018 / 863

Rapporto di prova n°: **20185472-003**

del: **19-nov-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **15-nov-18**

Accettazione: **20185472**

Data Arrivo Camp.: **15-nov-18**

Data Inizio Prova: **15-nov-18** Data Fine Prova: **15-nov-18**

Spettabile:
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTI 7
60100 ANCONA (AN)

Produttore:
SIBILLA "A 2" SOCI

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,35	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,11	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	265	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCIONI



LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura
 p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
 PP = Procedura di Prova

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

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
 Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
 I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
 Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
 L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
 Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
 Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

20 NOV. 2018/84.3

Rapporto di prova n°: **20185472-004**

del: **19-nov-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **15-nov-18**

Accettazione: **20185472**

Data Arrivo Camp.: **15-nov-18**

Data Inizio Prova: **15-nov-18** Data Fine Prova: **15-nov-18**

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

Produttore:
DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA
VIA TACCARELLI 32
63857 AMANDOLA FM

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	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	170	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Prova

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

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

20 NOV. 2018 / 843

Rapporto di prova n°: **20185472-005**

del: **19-nov-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **15-nov-18**

Accettazione: **20185472**

Data Arrivo Camp.: **15-nov-18**

Data Inizio Prova: **15-nov-18** Data Fine Prova: **15-nov-18**

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

Produttore:
VIOLA GIULIO
VIA BENEDETTO COSTA N.82
62028 SARNANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,68	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	4,68	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,47	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	237	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	31	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA LEALCIONI



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.

20 NOV. 2018 / 843

Rapporto di prova n°: **20185472-006**

del: **19-nov-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **15-nov-18**

Accettazione: **20185472**

Data Arrivo Camp.: **15-nov-18**

Data Inizio Prova: **15-nov-18** Data Fine Prova: **15-nov-18**

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	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	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	181	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	28,9	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Prova

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

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

20 NOV. 2018 / 843

Rapporto di prova n°: **20185472-007**

del: **19-nov-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **15-nov-18**

Accettazione: **20185472**

Data Arrivo Camp.: **15-nov-18**

Data Inizio Prova: **15-nov-18** Data Fine Prova: **15-nov-18**

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

Produttore:
SIBILLA "B 3" AREPROL

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	182	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCIONI



LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura
 p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonia
 PP = Procedura di Prova

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

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
 Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
 I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
 Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
 L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
 Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
 Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

20 NOV. 2018 / 843

Rapporto di prova n°: **20185472-008**

del: **19-nov-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **15-nov-18**

Accettazione: **20185472**

Data Arrivo Camp.: **15-nov-18**

Data Inizio Prova: **15-nov-18** Data Fine Prova: **15-nov-18**

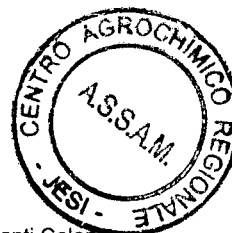
Spettabile:
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)

Produttore:
SALVATORI MANFREDO
LOC. PARADISO, 20
62025 PIORACO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,27	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	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	68	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Prova

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

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

20 NOV. 2018 / 863

Rapporto di prova n°: **20185472-009**

del: **19-nov-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **15-nov-18**

Accettazione: **20185472**

Data Arrivo Camp.: **15-nov-18**

Data Inizio Prova: **15-nov-18** Data Fine Prova: **15-nov-18**

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

Produttore:
SIBILLA B4

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	82	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Prova

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

NOTE (*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

20 NOV. 2018 / 863