

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20172167-001

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172167

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 11-mag-17

12-mag-17

Data Fine Prova:

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	3,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,63	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,27	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	284	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

12-mag-17

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA ALCIONI S.S.A.M. OD AND OD AND

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.

/339

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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

20172167-002 prova n°:

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172167

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova:

12-mag-17

Spettabile:

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

Produttore:

**ANGELINI TONINO** 

**C.DA MONTE 18** 63030 ROTELLA AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,24
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,37
Proteine	% p/p	3,06
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,15
Lattosio	% p/p	4,78
* Residuo secco magro	%	8,53
* pH	unità pH	6,76
* Indice Crioscopico	°C	-0,550
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	482
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27

Responsabile/i di Settore

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev 0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev 0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC



**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.

Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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

20172167-003 prova n°:

> del: 19-mag-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 09-mag-17

Accettazione: 20172167

Data Arrivo Camp.: 11-mag-17

Data Inizio Prova: 12-mag-17 Data Fine Prova: 12-mag-17 Spettabile:

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

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,29
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,39
Proteine	% p/p	2,94
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,03
Lattosio	% p/p	4,61
* Residuo secco magro	%	8,23
* pH	unità pH	6,64
* Indice Crioscopico	°C	-0,521
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	398
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7

Responsabile/i/di Settore **⊭**ALCIONI

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC



**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova 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.

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20172167-004

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172167

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova:

12-mag-17

Spettabile:

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

**60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

**DI MULO ROBERTO FILIPPO** 

**VIA TACCARELLI 32** 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,49	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	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	306	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore A FALCIONI

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

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

**LEGENDA** 

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

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

(\*) = 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 iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20172167-005

del: 19-mag-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 09-mag-17

Accettazione: 20172167

Data Arrivo Camp.: 11-mag-17

Produttore: VIOLA GIULIO

Data Inizio Prova: 12-mag-17 Data Fine Prova: 12-mag-17 VIA BENEDETTO COSTA N.82 62028 SARNANO 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	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	454	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	32,1	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore ANNA MARAP FALCIONI



**LEGENDA** 

IOTE (\*) = 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.

/330

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20172167-006

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20172167

Data Inizio Prova:

11-mag-17

12-mag-17

Data Fine Prova: 12-mag-17 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	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	312	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	33,3	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

**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 Col 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.

/330

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20172167-007

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

\_ . \_ ..

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172167

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

11-mag-17

12-mag-17

Data Fine Prova: 12-mag-17

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	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p <b>/</b> V	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	308	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.4 2016 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.

/330



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°:

20172167-008

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20172167

Data Inizio Prova:

11-mag-17

12-mag-17

Data Fine Prova:

12-mag-17

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

Metodo

SALVATORI MANFREDO LOC. PARADISO, 20

62025 PIORACO MC

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,02
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,14
Proteine	% p/p	3,02
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,11
Lattosio	% p/p	4,79
* Residuo secco magro	%	8,49
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,530
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	130
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14

Responsabile/i di Settore A<sup>7</sup>FACCIONI

UNI EN ISO 13366-2:2007

U.F.C. = Unità Formanti Coloni

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

LEGENDA

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

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

PP = Procedura di Prova

(\*) = 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.

7330

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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°: 20172167-009

del: 19-mag-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 09-mag-17

Accettazione: 20172167

Data Arrivo Camp.: 11-mag-17

Data Inizio Prova: 12-mag-17 Data Fine Prova: 12-mag-17

Spettabile:

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

Produttore: SIBILLA B4

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

<b>Prova</b> Grasso	<b>U.M.</b> % p/p	Risultato 4,07	<b>Metodo</b> ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3.02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,49	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	131	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.4 2016 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
s.s.= su sostanza secca
PP = Procedura di Prova
U.C. = Unità Campionaria

IOTE (\*) = 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 5 per con /330

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\(\text{1}\)