AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20171055 del: 07/03/2017 14/03/2017 Data Rdp: Periodo:

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

re Lattosio Residuo pH Indice secco Crioscopi o) magro co	/ % p/p % unità pH °C	4,64 8,98 6,8 -0,521	4,74 9,00 6,7 -0,525	4,64 8,97 6,79 -0,520	4,85 9,25 6,76 -0,523	4,64 8,97 6,8 -0,520	4,91 8,92 6,83 -0,517	4,80 8,51 6,72 -0,528	4,83 8,81 6,81 -0,520
Proteine Proteine (per calcolo)	√d % d/d %	3,65 3,76	3,58 3,69	3,64 3,75	3,71 3,82	3,64 3,75	3,32 3,42	3,10	3,30 3,40
Grasso Grasso (per calcolo)	Nd % d/d %	Campione: 20171055- 001 3,90 4,02 CESARETTI BERNARDINO	Campione: 20171055- 4,67 4,81 MARZIALI MARIO	Campione: 20171055- 3,89 4,01 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D. C.	Campione: 20171055- 004 3,43 3,53 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20171055- 3.86 3.98 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 20171055- 3.86 3.98 SENESI PATRIZIA	Campione: 20171055- 2.89 2.98 ANSUINI QUINTO E SANDRO	Campione: 20171055- 3,68 3,79 SIBILLA "B-2" SOC!

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 14/03/2017



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°:

20171055-001

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-mar-17

Accettazione:

20171055

Data Arrivo Camp.:

07-mar-17

Data Inizio Prova:

08-mar-17

Data Fine Prova: 08-mar-17

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	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,8	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	535	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	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 Colonia 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.



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

prova nº:

20171055-002

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-mar-17

Accettazione:

20171055

Data Arrivo Camp.

07-mar-17

Data Inizio Prova:

08-mar-17

Data Fine Prova:

08-mar-17

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	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/∨	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1215	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Revi4 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

(*) = 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.



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20171055-003

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-mar-17

Accettazione:

20171055

Data Arrivo Camp Data Inizio Prova:

07-mar-17

08-mar-17

Data Fine Prova: 08-mar-17

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	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,520	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	534	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	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

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

Internet: www.assam.marche.it



LAB Nº 1239

Rapporto di

20171055-004 prova n°:

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-mar-17

Accettazione:

20171055

Data Arrivo Camp. Data Inizio Prova:

08-mar-17

07-mar-17

Data Fine Prova: 08-mar-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 3,43	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,25	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	159	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	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.



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°:

20171055-005

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-mar-17

Accettazione:

20171055 07-mar-17

Data Arrivo Camp. Data Inizio Prova:

08-mar-17

Data Fine Prova: 08-mar-17

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	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,8	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,520	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	534	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

NNA 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

(*) = 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.



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20171055-006

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-mar-17

Accettazione:

20171055

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

07-mar-17

08-mar-17

Data Fine Prova: 08-mar-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SENESI PATRIZIA

VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,517	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	557	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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 U.F.C. = Unità Formanti Colonie 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.



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°:

20171055-007

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-mar-17

Accettazione:

20171055

Data Arrivo Camp.:

07-mar-17

Data Inizio Prova:

08-mar-17

Data Fine Prova: 08-mar-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

ANSUINI QUINTO E SANDRO

VOCABOLO PEZZE 432

62024 MATELICA MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,51	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	1883	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	142	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore

NNA MARIA FALCIONI

MICO

Rev.4 2016 Metodo interno BSC

LEGENDA

SB = Prova in subappaito 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.



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20171055-008

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-mar-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.

20171055 07-mar-17

Data Inizio Prova:

08-mar-17

Data Fine Prova:

08-mar-17

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	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,79	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	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,520	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	751	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	59	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

(*) = 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.