

Spettabile Azienda  
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
63857 AMANDOLA (FM)

Data Rdp: 19/04/2017

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 o/mL
5,26	5,45	5,59	5,79	4,93	11,21	6,76	-0,584	0,00	1338	1382
12,16	12,60	4,52	4,68	3,92	9,13	6,18	-0,504	10,80	1605	//
6,06	6,28	5,59	5,79	4,71	10,99	6,66	-0,576	0,00	1170	76
5,96	6,17	5,56	5,76	4,66	10,91	6,69	-0,563	0,35	988	47
5,41	5,60	5,52	5,72	4,66	10,87	6,62	-0,575	0,00	853	1215
5,47	5,67	5,40	5,59	4,73	10,81	6,67	-0,568	0,00	1339	402
5,92	6,13	5,42	5,62	4,86	10,97	6,70	-0,563	0,00	828	32
6,29	6,52	5,49	5,69	4,79	10,96	6,67	-0,578	0,00	974	108

Data di Stampa 19/04/2017

# Anticipazione

**N° Accettazione:** 20171802 **del:** 13/04/2017

**Note:**

Data Rdp: 19/04/2017

## Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTROLLO**

**63857 AMANDOLA (FM)**

**Periodo:**

	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
Campione: 20171802-009 LAI MASSIMILIANO	6,31	6,54	5,49	5,69	4,79	10,97	6,68	-0,56	0,00	943	111
Campione: 20171802-010 MOI MARIANGELA	6,05	6,27	5,61	5,81	4,72	11,02	6,64	-0,578	0,00	1218	59
Campione: 20171802-011 MORE' LUCIO	6,06	6,28	5,60	5,80	4,72	11,01	6,65	-0,578	0,00	1207	62
Campione: 20171802-012 F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	8,48	8,79	5,43	5,63	4,50	10,63	6,59	-0,57	0,00	3606	743
Campione: 20171802-013 LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA	5,35	5,54	5,40	5,59	4,78	10,87	6,69	-0,579	0,00	1254	51
Campione: 20171802-014 STANGONI GUIDO	6,56	6,80	5,35	5,54	4,62	10,66	6,72	-0,57	0,00	1628	256

Rapporto di prova n°: **20171802-001**

del: **19-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **13-apr-17**

Accettazione: **20171802**

Data Arrivo Camp.: **13-apr-17**

Data Inizio Prova: **13-apr-17** Data Fine Prova: **13-apr-17**

**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio**  
**C.DA ETE MORTO**  
**63813 MONTE URANO FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>5,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>11,21</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,584</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>1338</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>1382</b>	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.

20 APR. 2017 / 273

Rapporto di  
 prova n°:

**20171802-002**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
 ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
 63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**ANGELI SIMONE  
 C.DA FONTE ISOLA, 12  
 62010 MOGLIANO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	<b>12,16</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>12,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>4,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>4,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Lattosio	% p/p	<b>3,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,13</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,18</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,504</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>10,80</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>1605</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007

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 APR. 2017 / 273

Rapporto di  
 prova n°:

**20171802-003**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
 ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
 63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.  
 C.DA CESE, 2  
 63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,99</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,576</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>1170</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>76</b>	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.

20 APR. 2017 / 273

Rapporto di prova n°: **20171802-004**

del: **19-apr-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **13-apr-17**

Accettazione: **20171802**

Data Arrivo Camp.: **13-apr-17**

Data Inizio Prova: **13-apr-17** Data Fine Prova: **13-apr-17**

**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**BASOCU LUIGI & MICHELE**  
**C.DA SELVA**  
**63086 FORCE AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,91</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,563</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,35</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>988</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>47</b>	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

**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 APR. 2017 / 273

Rapporto di  
 prova n°:

**20171802-005**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
 ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
 63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**BIANCHINI DOMENICO  
 CONTRADA CINANTE 1  
 63086 FORCE AP**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>5,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,87</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,575</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>853</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>1215</b>	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.

20 APR. 2017 / 273

Rapporto di  
prova n°:

**20171802-006**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO  
AZ.AGR.s.s.  
C.DA SAN GIOVANNI  
63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>5,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,81</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,568</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>1339</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>402</b>	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.

20 APR. 2017 / 273



Rapporto di  
prova n°:

**20171802-007**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**DI MULO MASSIMO  
C.DA CALVARESI 3  
63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,70</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,583</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>828</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>32</b>	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.

20 APR. 2017 / 273

Rapporto di  
prova n°:

**20171802-008**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**LAI GIOVANNI  
C.DA NOCELLA, 1  
63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,96</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,578</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>974</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>108</b>	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.

20 APR. 2017 / 1273

Rapporto di  
 prova n°:

**20171802-009**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
 ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
 63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**LAI MASSIMILIANO  
 C.DA SANTA LUCIA, 1  
 63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,58</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>943</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>111</b>	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.

20 APR. 2017 / 273

Rapporto di  
 prova n°:

**20171802-010**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
 ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
 63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**MOI MARIANGELA  
 LOC. MOILANO, 1  
 60202 SANT'ANGELO IN PONTANO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,05</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>11,02</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,578</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>1218</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>59</b>	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.

20 APR. 2017 / 273

Rapporto di  
 prova n°:

**20171802-011**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
 ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
 63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**MORE' LUCIO  
 C.DA PERILLI 7  
 60200 SANT'ANGELO IN PONTANO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>11,01</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,578</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>1207</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>62</b>	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.

20 APR. 2017 / 277

Rapporto di  
 prova n°:

**20171802-012**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
 ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
 63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)  
 VIA FERMANA SUD, 116  
 63812 MONTEGRANARO FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>8,48</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>8,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,59</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,57</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>3606</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>743</b>	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.

20 APR. 2017 / 273

Rapporto di  
prova n°:

**20171802-013**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.  
C.DA MORICHELLA 19  
62026 SAN GINESIO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>5,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,87</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,579</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>1254</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>51</b>	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.

20 APR. 2017 / 273

Rapporto di  
 prova n°:

**20171802-014**

del:

**19-apr-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**13-apr-17**

Accettazione:

**20171802**

Data Arrivo Camp.:

**13-apr-17**

Data Inizio Prova:

**13-apr-17**

Data Fine Prova:

**13-apr-17**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)  
 ZONA IND. PIAN DI CONTRO  
 63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**STANGONI GUIDO  
 VIA CASE SPARSE, 23/A  
 63091 VENAROTTA AP**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,57</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>1628</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>256</b>	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.

20 APR. 2017/273