

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20173816 **del:** 22/08/2017 **Note:**

Data Rdp: 25/08/2017

Periodo:

| Campione: | 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: 20173816-001 CESARETTI BERNARDINO | 3,23 | 3,33 | 3,22 | 3,32 | 4,87 | 8,78 | 6,68 | -0,525 | 0,00 | 53 | 45 |
| Campione: 20173816-002 FIOCCHI GIANNI | 2,74 | 2,82 | 3,13 | 3,22 | 4,76 | 8,59 | 6,6 | -0,526 | 0,00 | 95 | 23 |
| Campione: 20173816-003 MARZIALI MARIO | 3,75 | 3,86 | 3,73 | 3,84 | 4,64 | 9,06 | 6,53 | -0,524 | 0,00 | 51 | 4 |
| Campione: 20173816-004 MORE' CLAUDIO | 3,22 | 3,32 | 3,27 | 3,37 | 4,72 | 8,68 | 6,61 | -0,529 | 0,00 | 426 | 68 |
| Campione: 20173816-005 OTTAVIANI LEONE FRANCO | 3,71 | 3,82 | 3,38 | 3,48 | 4,56 | 8,64 | 6,64 | -0,514 | 1,15 | 564 | 14 |
| Campione: 20173816-006 SAGRIPANTI SIMONE | 1,83 | 1,88 | 2,89 | 2,98 | 4,75 | 8,33 | 6,57 | -0,513 | 1,35 | 3075 | 10 |
| Campione: 20173816-007 SCIAMANNA FRANCO | 3,44 | 3,54 | 2,95 | 3,04 | 4,78 | 8,42 | 6,64 | -0,523 | 0,00 | 259 | 77 |
| Campione: 20173816-008 SIBILLA "A-1" SOCI | 3,17 | 3,27 | 3,17 | 3,27 | 4,71 | 8,57 | 6,62 | -0,525 | 0,00 | 545 | 651 |

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 25/08/2017

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20173816 **del:** 22/08/2017 **Note:**

Data Rdp: 25/08/2017

Periodo:

| | Grasso | Grasso (per calcolo) | Proteine | Proteine (per calcolo) | Lattosio | Residuo secco magro | pH | Indice Crioscopi co | Contenut o 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: 20173816-009 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr. | 3,23 | 3,33 | 3,22 | 3,32 | 4,89 | 8,80 | 6,67 | -0,526 | 0,00 | 44 | 49 |
| Campione: 20173816-010 DEL DOTTO PARIDE | 3,50 | 3,61 | 3,22 | 3,32 | 4,86 | 8,77 | 6,68 | -0,532 | 0,00 | 144 | 13 |
| Campione: 20173816-011 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR. | 3,52 | 3,63 | 3,22 | 3,32 | 4,86 | 8,78 | 6,66 | -0,533 | 0,00 | 130 | 13 |
| Campione: 20173816-012 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA' | 3,30 | 3,40 | 3,25 | 3,35 | 4,89 | 8,83 | 6,68 | -0,530 | 0,00 | 80 | 27 |
| Campione: 20173816-013 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C. | 3,08 | 3,17 | 3,33 | 3,43 | 4,97 | 8,99 | 6,63 | -0,535 | 0,00 | 271 | 80 |
| Campione: 20173816-014 CESARI GIUSEPPINA | 3,12 | 3,21 | 3,08 | 3,17 | 4,94 | 8,72 | 6,69 | -0,527 | 0,00 | 138 | 10 |
| Campione: 20173816-015 PINCIAROLI SERGIO | 3,44 | 3,54 | 3,11 | 3,20 | 4,85 | 8,65 | 6,67 | -0,527 | 0,00 | 270 | 5 |
| Campione: 20173816-016 SENESE PATRIZIA | 3,73 | 3,84 | 3,41 | 3,51 | 4,88 | 8,97 | 6,68 | -0,526 | 0,00 | 351 | 17 |

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 25/08/2017

Anticipazione

N° Accettazione: 20173816 **del:** 22/08/2017 **Note:** Spettabile Azienda
Data Rdp: 25/08/2017 **SIBILLA SOC.COOP.AGR.**
Periodo: **VIA A. VOLTA, 17**
 63857 AMANDOLA (FM)

| Grasso | | Grasso | Proteine | Proteine | Lattosio | Residuo | pH | Indice | Contenut | Cellule | Carica |
|--------|-------|----------|----------|----------|----------|---------|----------|-----------|----------|-----------|-----------|
| | | (per | (per | | | secco | | Crioscopi | o in | somatiche | Batterica |
| | | calcolo) | calcolo) | | | magro | | co | acqua | Totale | Totale |
| | | | | | | | | | aggiunta | | |
| % p/p | % p/V | % p/p | % p/V | % p/p | % p/p | % | unità pH | °C | % | cell x | UFCx100 |
| | | | | | | | | | | 1000/mL | 0/mL |
| 3,71 | 3,82 | 3,41 | 3,51 | 4,89 | 8,98 | 6,67 | -0,527 | 0,00 | 330 | 15 | |

Campione: 20173816-
017
SIBILLA "B-2" SOCI

Rapporto di prova n°: **20173816-001**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-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 | 3,23 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,33 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,22 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,87 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | 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 | 53 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 45 | 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.

/580

Rapporto di prova n°: **20173816-002**del: **25-ago-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **22-ago-17**Accettazione: **20173816**Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
FIOCCHI GIANNI
C.DA CERALLA
63857 AMANDOLA FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 2,74 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 2,82 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,13 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,22 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,59 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,6 | 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 | 95 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 23 | PP023Rev.4 2016 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.

1580

Rapporto di prova n°: **20173816-003**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-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 | 3,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,86 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,64 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,06 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,53 | 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 | 51 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 4 | 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.

1580

Rapporto di prova n°: **20173816-004**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17**

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

Produttore:
MORE' CLAUDIO
C.DA PERILLI, 9
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,22 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,32 | 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 | 4,72 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,61 | 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 | 426 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 68 | 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.

1580

Rapporto di
prova n°: **20173816-005**del: **25-ago-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **22-ago-17**Accettazione: **20173816**Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17**

Spettabile:

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

Produttore:

**OTTAVIANI LEONE FRANCO
ISOLA S.BIAGIO
63088 MONTEMONACO AP**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,82 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,38 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,48 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,56 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,514 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 1,15 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 564 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 14 | PP023Rev.4 2016 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.

1/580

Rapporto di prova n°: **20173816-006**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17**

Spettabile:

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

Produttore:

**SAGRIPANTI SIMONE
 LOC. SAN ROCCO, 287
 62020 PENNA SAN GIOVANNI MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| * Grasso | % p/p | 1,83 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Grasso (per calcolo) | % p/V | 1,88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 2,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 2,98 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,33 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,57 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,513 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 1,35 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 3075 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 10 | 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.

1580

Rapporto di prova n°: **20173816-007**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17**

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

Produttore:
SCIAMANNA FRANCO
C.DA MONTAZZOLINO 21
63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,54 | 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 | 4,78 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,42 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | 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 | 259 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 77 | 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.

1580

Rapporto di prova n°: **20173816-008**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17**

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

Produttore:
SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,27 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,27 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,57 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,62 | 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 | 545 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 651 | 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.

11/580

Rapporto di
prova n°:**20173816-009**

del:

25-ago-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-ago-17

Accettazione:

20173816

Data Arrivo Camp.:

22-ago-17

Data Inizio Prova:

23-ago-17

Data Fine Prova:

23-ago-17

Spettabile:

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

Produttore:

**CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.
C.DA ENTOGGE, 20
62010 URBISAGLIA MC**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,23 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,33 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,22 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,80 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,67 | 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 | 44 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 49 | PP023Rev.4 2016 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.

1/580

Rapporto di prova n°: **20173816-010**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17**

Spettabile:

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

Produttore:

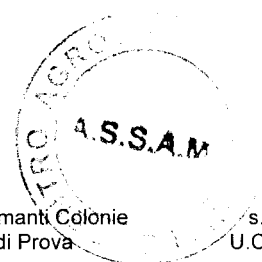
**DEL DOTTO PARIDE
 LOC. RAMBONA, 6
 62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,50 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,61 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,22 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,86 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,77 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,532 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 144 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 13 | 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.

1580

Rapporto di prova n°: **20173816-011**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17**

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

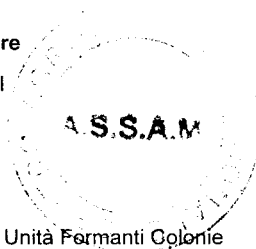
Produttore:
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.
VIA S. CRISTOFORO, 3
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,52 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,63 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,22 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,86 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,533 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 130 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 13 | 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.

7/580

Rapporto di
prova n°:

20173816-012

del:

25-ago-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-ago-17

Accettazione:

20173816

Data Arrivo Camp.:

22-ago-17

Data Inizio Prova:

23-ago-17

Data Fine Prova:

23-ago-17

Spettabile:

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

Produttore:

SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,30 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,40 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,25 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,35 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,83 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,530 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 80 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 27 | 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.

1580

Rapporto di prova n°: **20173816-013**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-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 | 3,08 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,33 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,97 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,99 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,63 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,535 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 271 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 80 | 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.

7/580

Rapporto di
prova n°:**20173816-014**

del:

25-ago-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-ago-17

Accettazione:

20173816

Data Arrivo Camp.:

22-ago-17

Data Inizio Prova:

23-ago-17

Data Fine Prova:

23-ago-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 | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,12 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,21 | 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 | 4,94 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,72 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 138 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 10 | PP023Rev.4 2016 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.

/580

Rapporto di prova n°: **20173816-015**

del: **25-ago-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-ago-17**

Accettazione: **20173816**

Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**

Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-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 | 3,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,11 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,20 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,65 | 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 | 270 | 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.

1/580

Rapporto di
prova n°: **20173816-016**del: **25-ago-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **22-ago-17**Accettazione: **20173816**Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SENESE PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO MC

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,41 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,51 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,97 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | 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 | 351 | 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

LEGENDASB = 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.

Rapporto di
prova n°: **20173816-017**del: **25-ago-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **22-ago-17**Accettazione: **20173816**Data Arrivo Camp.: **22-ago-17**Data Inizio Prova: **23-ago-17** Data Fine Prova: **23-ago-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SIBILLA "B 2" SOCITrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,82 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,41 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,51 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,98 | 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 | 330 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 15 | PP023Rev.4 2016 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.

1580