

Rapporto di prova n°: **20164965-001**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **24-ott-16**

Accettazione: **20164965**

Data Arrivo Camp.: **25-ott-16**

Data Inizio Prova: **26-ott-16** Data Fine Prova: **26-ott-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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

Produttore:
CISTERNA TAGLIONI SIBILLA
VIA FOSSATO, 3
60036 MONTECAROTTO AN

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,63	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	792	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4624	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore
 ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio
 MARIA MADDALENA CANELLA



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.

03 NOV. 2016/726