

Anticipazione

N° Accettazione: 20171269

Data Rdp: 20/03/2017

Periodo:

del: 16/03/2017

Note:

Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti	
Campione: 20171269-001 A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio	5,86	6,07	5,74	5,95	4,87	11,30	6,73	-0,584	0,00	1146	646	assenti	
Campione: 20171269-002 ANGELI SIMONE	7,31	7,57	5,63	5,83	4,50	10,82	6,62	-0,562	0,53	1061	98	assenti	
Campione: 20171269-003 BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	6,79	7,03	5,44	5,64	4,75	10,88	6,64	-0,583	0,00	962	68	assenti	
Campione: 20171269-004 BASOCU LUIGI & MICHELE	5,82	6,03	5,74	5,95	4,65	11,08	6,69	-0,561	0,71	1027	69	assenti	
Campione: 20171269-005 DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR S.S.	5,87	6,08	5,29	5,48	4,54	10,52	6,70	-0,559	1,06	1665	159	assenti	
Campione: 20171269-006 DI MULO MASSIMO	6,85	7,10	5,45	5,65	4,68	10,82	6,69	-0,584	0,00	883	33	assenti	
Campione: 20171269-007 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	6,31	6,54	5,92	6,13	4,58	11,20	6,62	-0,568	0,00	1173	3020	assenti	
Campione: 20171269-008 LAI GIOVANNI	5,53	5,73	5,62	5,82	4,82	11,13	6,66	-0,578	0,00	759	2578	assenti	

Nota a piè di pagina

A55am

Anticipazione

N° Accettazione: 20171269
Data Rdp: 20/03/2017
Periodo:

del: 16/03/2017
Note:

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

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Concentrat % in acqua	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
	% p/p	% p/v	% p/p	% p/v	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
Campione: 20171269-009 LAI MASSIMILIANO	5,57	5,77	5,62	5,82	4,82	11,13	6,64	-0,578	0,00	768	2736	assenti
Campione: 20171269-010 MORE LUCIO	3,84	3,98	3,90	4,04	4,47	9,06	6,65	-0,538	4,78	148	27	assenti
Campione: 20171269-011 F.LI DESSI S.S.(ex MURGIA)	8,13	8,42	6,12	6,34	4,65	11,46	6,72	-0,582	0,00	1871	369	assenti
Campione: 20171269-012 LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA	6,78	7,02	5,59	5,79	4,66	10,93	6,66	-0,573	0,00	780	34	assenti

Rapporto di
prova n°: **20171269-001**del: **20-mar-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **15-mar-17**Accettazione: **20171269**Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-17**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI****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

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,30	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,584	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1146	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	646	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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.

20 MAR. 2017/188

Rapporto di prova n°: **20171269-002**

del: **20-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **15-mar-17**

Accettazione: **20171269**

Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**

Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-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	7,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,562	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1061	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	98	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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 MAR 2017/183

Rapporto di
prova n°: **20171269-003**del: **20-mar-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **15-mar-17**Accettazione: **20171269**Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-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	6,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,583	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	962	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	68	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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.

20 MAR 2017 / 180

Rapporto di
prova n°: **20171269-004**del: **20-mar-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **15-mar-17**Accettazione: **20171269**Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
BASOCU LUIGI & MICHELE
C.DA SELVA
63086 FORCE APTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,65	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,08	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,561	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1027	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	69	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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.

20 MAR. 2017 / 108

Rapporto di prova n°: **20171269-005**

del: **20-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **15-mar-17**

Accettazione: **20171269**

Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**

Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-17**

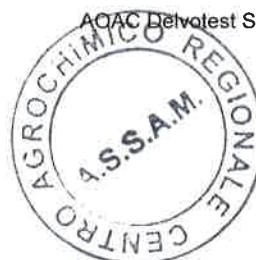
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

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	5,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,52	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,559	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1665	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	159	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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 MAR 2017 / 180

Rapporto di prova n°: **20171269-006**

del: **20-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **15-mar-17**

Accettazione: **20171269**

Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**

Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-17**

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

Produttore:
DI MULO MASSIMO
C.DA CALVARESÌ 3
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,68	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,584	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	883	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	33	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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 MAR. 2017 / 188

Rapporto di prova n°: **20171269-007**

del: **20-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **15-mar-17**

Accettazione: **20171269**

Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**

Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-17**

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

Produttore:
FARA ANGELO E BRUNO S.S.
C.DA GAGLIANELLO, 14
63833 MONTEGIORGIO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,20	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,568	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1173	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3020	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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 MAR 2017/108

Rapporto di prova n°: **20171269-008**

del: **20-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **15-mar-17**

Accettazione: **20171269**

Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**

Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-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	5,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,13	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,578	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	759	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2578	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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 MAR. 2017 / 188

Rapporto di prova n°: **20171269-009**

del: **20-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **15-mar-17**

Accettazione: **20171269**

Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**

Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-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	5,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,13	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,578	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	768	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2736	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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 MAR. 2017 / 108

Rapporto di
prova n°: **20171269-010**del: **20-mar-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **15-mar-17**Accettazione: **20171269**Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-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 MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,47	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	4,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	148	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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.

20 MAR. 2017 / 188

Rapporto di
prova n°: **20171269-011**

del: **20-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **15-mar-17**

Accettazione: **20171269**

Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**

Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-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	8,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,65	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,46	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,582	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1871	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	369	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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 MAR 2017 / 188

Rapporto di prova n°: **20171269-012**

del: **20-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **15-mar-17**

Accettazione: **20171269**

Data Arrivo Camp.: **16-mar-17**

Data Inizio Prova: **16-mar-17** Data Fine Prova: **16-mar-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	6,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,66	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,573	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	780	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	34	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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 MAR. 2017 / 188