

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20164958 **del:** 25/10/2016 **Note:**

Data Rdp: 03/11/2016

Periodo:

| Campione: | Grasso | Grasso | Proteine | Proteine | Lattosio | Residuo | pH | Indice | Contenut | Cellule | Carica |
|--|--------|----------|----------|----------|----------|---------|----------|-----------|----------|-----------|-----------|
| | % p/p | % p/V | % p/p | (per | | secco | | Crioscopi | o in | somatiche | Batterica |
| | | calcolo) | calcolo) | | % p/p | magro | unità pH | co | acqua | Totale | |
| | | | | | | | | °C | aggiunta | 1000/mL | UFCx100 |
| | | | | | | % | | | % | | 0/mL |
| Campione: 20164958-001 BECCHERICA UMBERTO | 4,04 | 4,16 | 3,34 | 3,44 | 4,89 | 8,92 | 6,69 | -0,532 | 0,00 | 280 | 67 |
| Campione: 20164958-002 CESARETTI BERNARDINO | 2,92 | 3,01 | 2,94 | 3,03 | 4,77 | 8,40 | 6,59 | -0,526 | 0,00 | 82 | 131 |
| Campione: 20164958-003 FIOCCHI GIANNI | 3,69 | 3,80 | 3,53 | 3,64 | 4,84 | 9,07 | 6,68 | -0,530 | 0,00 | 165 | 65 |
| Campione: 20164958-004 MORE' CLAUDIO | 3,92 | 4,04 | 3,89 | 4,01 | 4,83 | 9,41 | 6,62 | -0,541 | 0,00 | 44 | 33 |
| Campione: 20164958-005 OTTAVIANI LEONE FRANCO | 5,23 | 5,39 | 3,66 | 3,77 | 4,63 | 8,98 | 6,58 | -0,535 | 0,00 | 238 | 6 |
| Campione: 20164958-006 SAGRIPANTI SIMONE | 3,54 | 3,65 | 3,23 | 3,33 | 4,77 | 8,69 | 6,7 | -0,524 | 0,00 | 291 | 53 |
| Campione: 20164958-007 SCIAMANNA FRANCO | 4,17 | 4,30 | 3,51 | 3,62 | 4,80 | 9,00 | 6,66 | -0,541 | 0,00 | 88 | 287 |
| Campione: 20164958-008 SIBILLA "A-1" SOCI | 3,72 | 3,83 | 3,50 | 3,61 | 4,79 | 8,98 | 6,67 | -0,531 | 0,00 | 214 | 980 |

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 03/11/2016

Anticipazione

N° Accettazione: 20164958 **del:** 25/10/2016 **Note:** Spettabile Azienda
Data Rdp: 03/11/2016 **SIBILLA SOC.COOP.AGR.**
Periodo: **VIA A. VOLTA, 17**
 63857 AMANDOLA (FM)

| Campioni: | Grasso % p/p | Grasso (per calcolo) | Proteine % p/p | Proteine (per calcolo) | Lattosio % p/p | Residuo secco magro | pH | Indice Crioscopi co | Contenut o in acqua aggiunta | Cellule somatiche | Carica Batterica Totale |
|--------------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------|------------------------------|-------------------|---------------------------|------|---------------------------|---------------------------------------|----------------------|-------------------------------|
| | | | | | | | | | | | |
| 20164958-009 | 3,66 | 3,77 | 3,46 | 3,56 | 4,74 | 8,89 | 6,66 | -0,527 | 0,00 | 287 | 21 |
| SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D e C. | | | | | | | | | | | |
| 20164958-010 | 2,62 | 2,70 | 3,30 | 3,40 | 4,87 | 8,86 | 6,56 | -0,532 | 0,00 | 18 | 2 |
| CESARI GIUSEPPINA | | | | | | | | | | | |
| 20164958-011 | 4,00 | 4,12 | 3,35 | 3,45 | 4,88 | 8,92 | 6,69 | -0,532 | 0,00 | 283 | 73 |
| PINCIAROLI SERGIO | | | | | | | | | | | |
| 20164958-012 | 3,75 | 3,86 | 3,36 | 3,46 | 4,84 | 8,90 | 6,73 | -0,523 | 0,00 | 174 | 56 |
| SENESI PATRIZIA | | | | | | | | | | | |
| 20164958-013 | 3,70 | 3,81 | 3,36 | 3,46 | 4,78 | 8,83 | 6,69 | -0,525 | 0,00 | 515 | 648 |
| SIBILLA "B-2" SOCI | | | | | | | | | | | |

Rapporto di prova n°: **20164958-001**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:
BECCERICA UMBERTO
C.DA CASTELLO
62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,04 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,16 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,34 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,92 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 280 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 67 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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 2016/725

Rapporto di prova n°: **20164958-002**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:
CESARETTI BERNARDINO
ISOLA SAN BIAGIO
63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

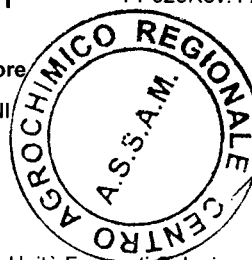
| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 2,92 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,01 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 2,94 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,03 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,40 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,59 | 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 | 82 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 131 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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 / 725

Rapporto di prova n°: **20164958-003**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:
FIOCCHI GIANNI
C.DA CERALLA
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,69 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,64 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,07 | 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 | 165 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 65 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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 / 725

Rapporto di prova n°: **20164958-004**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:
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 | 3,92 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,04 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 4,01 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,83 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,41 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,62 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,541 | 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 | 33 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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 Coliforme
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 / 725

Rapporto di prova n°: **20164958-005**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:
OTTAVIANI LEONE FRANCO
ISOLA S.BIAGIO
63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 5,23 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 5,39 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,66 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,63 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,98 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,58 | 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 | 238 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 6 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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 / 725

Rapporto di prova n°: **20164958-006**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:
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 | 3,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,65 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,23 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,33 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,69 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,7 | 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 | 291 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 53 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA EALCIONI



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. 2016/725

Rapporto di
prova n°:**20164958-007**

del:

03-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

25-ott-16

Accettazione:

20164958

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:

SCIAMANNA FRANCO**C.DA MONTAZZOLINO 21****63047 MONTEFORTINO FM**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,30 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,51 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,62 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,541 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 88 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 287 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**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.

03 NOV. 2016 / 725

Rapporto di prova n°: **20164958-008**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,72 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,83 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,50 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,61 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,79 | 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 | -0,531 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 214 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 980 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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 / 225

Rapporto di prova n°: **20164958-009**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:

**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 | 3,66 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,46 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,56 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,74 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,89 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | 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 | 287 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 21 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCONI



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, 2016/725

Rapporto di prova n°: **20164958-010**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:

**CESARI GIUSEPPINA
C.DA LE CASE 3
62020 CESSAPALOMBO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 2,62 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 2,70 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,30 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,40 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,87 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,86 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,56 | 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 | 18 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 2 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA GALCIONI

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 / 725

Rapporto di prova n°: **20164958-011**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:

**PINCIAROLI SERGIO
 C.DA RIBUTINO, 32
 62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,00 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,12 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,35 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,45 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,92 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 283 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 73 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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, 2016/125

Rapporto di prova n°: **20164958-012**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:
SENESE PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO 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 | 3,36 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,46 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,90 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,73 | 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 | 174 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 56 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i 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.

9 3 NOV. 2016/725

Rapporto di prova n°: **20164958-013**

del: **03-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-ott-16**

Accettazione: **20164958**

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:

SIBILLA "B 2" SOCI

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,70 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,81 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,36 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,46 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,78 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,83 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 515 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 648 | 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 / 725