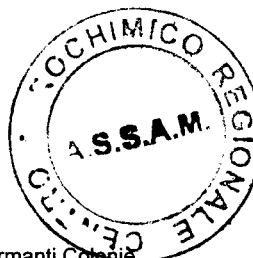


Rapporto di  
prova n°: **20175536-001**del: **07-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-nov-17**Accettazione: **20175536**Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17****Spettabile:****LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)****Produttore:****DI CINTIO GIROLAMO E MARIA  
VIA BORE, 23  
63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,53</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,58</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>421</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA PALLICIONI**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.

11 2 DIC. 2017 / 854

Rapporto di  
prova n°: **20175536-002**del: **07-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-nov-17**Accettazione: **20175536**Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

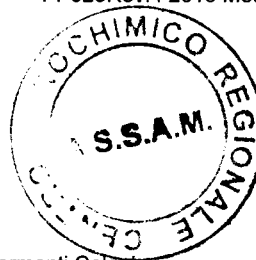
Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**ANGELINI TONINO  
C.DA MONTE 18  
63030 ROTELLA AP**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>4,07</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>4,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,20</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,539</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>687</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>45</b>	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.

**12 DIC. 2017/854**

Rapporto di  
prova n°: **20175536-003**del: **07-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-nov-17**Accettazione: **20175536**Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**SIBILLA "A 2" SOCI**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,79</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>217</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>19</b>	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.

12 DIC. 2017 / 854

Rapporto di  
prova n°: **20175536-004**del: **07-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-nov-17**Accettazione: **20175536**Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

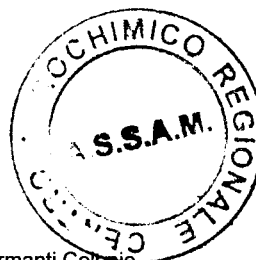
Produttore:

**DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA  
VIA TACCARELLI 32  
63857 AMANDOLA FM**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,536</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>119</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	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.

**12 DIC. 2017 / 854**

Rapporto di prova n°: **20175536-005**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175536**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

**Spettabile:**

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
 VIA SANDRO TOTTI 7  
 60100 ANCONA (AN)**

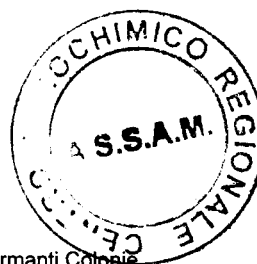
**Produttore:**

**VIOLA GIULIO  
 VIA BENEDETTO COSTA N.82  
 62028 SARNANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>283</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>26,8</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

12 DIC. 2017 / 854

Rapporto di  
prova n°: **20175536-006**del: **07-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-nov-17**Accettazione: **20175536**Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

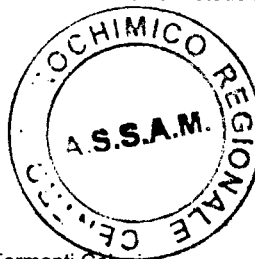
Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.  
LOC.PAROLITO,124  
62027 SAN SEVERINO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,84</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>141</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>30</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

12 DIC. 2017/854

Rapporto di  
prova n°: **20175536-007**del: **07-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-nov-17**Accettazione: **20175536**Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

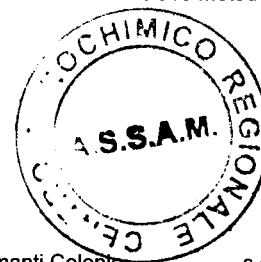
Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**SIBILLA "B 3" AREPROL**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,89</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>160</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	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.

12 DIC. 2017 / 856

Rapporto di  
prova n°: **20175536-008**del: **07-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-nov-17**Accettazione: **20175536**Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

Spettabile:

**LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTTI 7  
60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

**SALVATORI MANFREDO  
LOC. PARADISO, 20  
62025 PIORACO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>219</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	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.

**12 DIC. 2017 / 854**



Rapporto di prova n°: **20175536-009**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175536**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

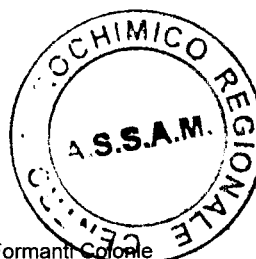
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**SIBILLA B4**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>250</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>41</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

s.s. = su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**12 DIC. 2017 / 854**