

Rapporto di
prova n°:

20164643-001

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione:

20164643

Data Arrivo Camp.:

04-ott-16

Data Inizio Prova:

05-ott-16

Data Fine Prova:

05-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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

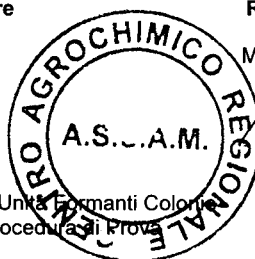
| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,65 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,10 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,19 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,32 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,6 | 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 | 380 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 8 | 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.

10 OTT 2016 / 679

Rapporto di
prova n°: **20164643-002**del: **10-ott-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-ott-16**Accettazione: **20164643**Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

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**

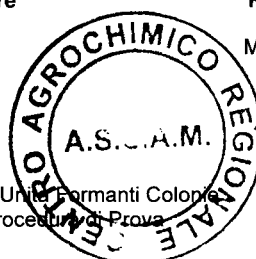
| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 5,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 5,60 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 4,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 4,56 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,87 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,89 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,556 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 145 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 29 | 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.

10 OTT 2016/679

Rapporto di
prova n°: **20164643-003**del: **10-ott-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-ott-16**Accettazione: **20164643**Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:

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

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

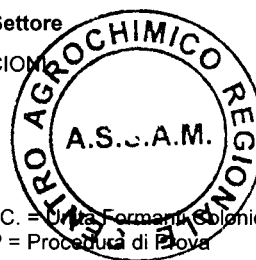
| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,08 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,20 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,48 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,60 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,71 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,537 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 301 | 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

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.

10 OTT 2016 / 671

Rapporto di prova n°: **20164643-004**del: **10-ott-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-ott-16**Accettazione: **20164643**Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

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

Produttore:

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

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,64 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,75 | 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 | 4,76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,96 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | 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 | 154 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 12 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA LEALCIONI

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 Coliformi
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.

10 OTT 2016/679

Rapporto di
prova n°: **20164643-005**del: **10-ott-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-ott-16**Accettazione: **20164643**Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

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**

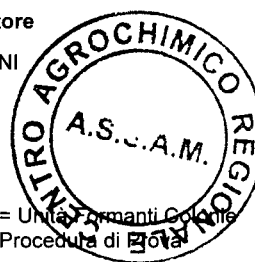
| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,15 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,24 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,59 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,71 | 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 | 176 | 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

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.

10 OTT. 2016 / 079

Rapporto di prova n°: **20164643-006**del: **10-ott-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-ott-16**Accettazione: **20164643**Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI****Spettabile:****LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)****Produttore:****SIBILLA B4**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,14 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,23 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,58 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,7 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,528 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 180 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 29 | 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.

10 OTT. 2016/69