

# Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20163696 **del:** 02/08/2016 **Note:**

**Data Rdp:** 08/08/2016

**Periodo:**

Campioni:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campioni: 20163696-001 BECCERICA UMBERTO	3,62	3,73	3,35	3,45	4,77	8,81	6,7	-0,532	0,00	679	288
Campioni: 20163696-002 CESARETTI BERNARDINO	2,49	2,56	3,67	3,78	4,61	8,97	6,59	-0,527	0,00	73	57
Campioni: 20163696-003 FIOCCHI GIANNI	3,45	3,55	3,32	3,42	4,87	8,88	6,7	-0,532	0,00	119	144
Campioni: 20163696-004 MARZIALI MARIO	3,18	3,28	2,78	2,86	4,70	8,17	6,69	-0,532	0,00	141	38
Campioni: 20163696-005 MORE' CLAUDIO	3,35	3,45	3,30	3,40	4,85	8,84	6,63	-0,536	0,00	85	73
Campioni: 20163696-006 OTTAVIANI LEONE FRANCO	1,28	1,32	3,35	3,45	4,95	8,99	6,56	-0,540	0,00	19	8
Campioni: 20163696-007 SAGRIPANTI SIMONE	3,57	3,68	3,02	3,11	4,77	8,48	6,67	-0,521	0,00	75	17
Campioni: 20163696-008 SCIAMANNA FRANCO	3,75	3,86	3,18	3,28	4,86	8,73	6,68	-0,539	0,00	148	105

# Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20163696    **del:** 02/08/2016    **Note:**  
**Data Rdp:** 08/08/2016  
**Periodo:**

Campione:	20163696-009	SIBILLA "A-1" SOCI										
Grasso	% p/p	Grasso (per calcolo)	Proteine	% p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
	3,56	3,67	3,27	3,37	4,84	8,80	6,72	-0,532	0,00	175	93	
Campione:	20163696-010	SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D e C.										
	4,08	4,20	3,26	3,36	4,74	8,69	6,65	-0,528	0,00	371	104	
Campione:	20163696-011	CESARI GIUSEPPINA										
	2,54	2,62	3,11	3,20	4,91	8,71	6,67	-0,528	0,00	39	2	
Campione:	20163696-012	PINCIAROLI SERGIO										
	4,06	4,18	3,25	3,35	4,72	8,66	6,65	-0,527	0,00	368	92	
Campione:	20163696-013	SENESE PATRIZIA										
	3,55	3,66	3,23	3,33	4,87	8,79	6,71	-0,526	0,00	815	40	
Campione:	20163696-014	SIBILLA "B-2" SOCI										
	3,52	3,63	3,23	3,33	4,87	8,79	6,7	-0,526	0,00	782	31	

Rapporto di  
prova n°:

**20163696-001**

del:

**08-ago-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**02-ago-16**

Accettazione:

**20163696**

Data Arrivo Camp.:

**02-ago-16**

Data Inizio Prova:

**03-ago-16**

Data Fine Prova:

**03-ago-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**

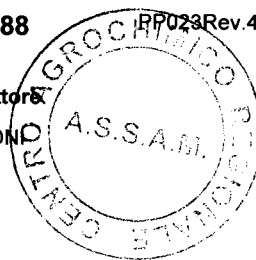
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,81</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>679</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>288</b>	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.

**11 AGO 2016 / SSI**

Rapporto di prova n°: **20163696-002**

del: **08-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **02-ago-16**

Accettazione: **20163696**

Data Arrivo Camp.: **02-ago-16**

Data Inizio Prova: **03-ago-16** Data Fine Prova: **03-ago-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	<b>2,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,59</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>73</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>57</b>	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.

11 AGO. 2016 /SS

Rapporto di  
 prova n°:

**20163696-003**

del:

**08-ago-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**02-ago-16**

Accettazione:

**20163696**

Data Arrivo Camp.:

**02-ago-16**

Data Inizio Prova:

**03-ago-16**

Data Fine Prova:

**03-ago-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**

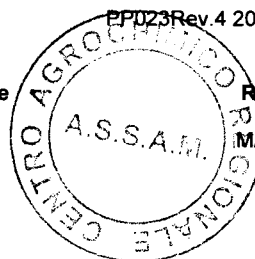
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,88</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>119</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>144</b>	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.

Rapporto di  
prova n°:**20163696-004**

del:

**08-ago-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**02-ago-16**

Accettazione:

**20163696**

Data Arrivo Camp.:

**02-ago-16**

Data Inizio Prova:

**03-ago-16**

Data Fine Prova:

**03-ago-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino****Spettabile:****SIBILLA SOC.COOP.AGR.****VIA A. VOLTA, 17****63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:****MARZIALI MARIO****C.DA MARCHESI, 1****62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,17</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>141</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>38</b>	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.

**11 AGO. 2016**

Rapporto di prova n°: **20163696-005**

del: **08-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **02-ago-16**

Accettazione: **20163696**

Data Arrivo Camp.: **02-ago-16**

Data Inizio Prova: **03-ago-16** Data Fine Prova: **03-ago-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	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,84</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</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>85</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>73</b>	PP023Rev.1 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.

11 AGO. 2016 | 551

Rapporto di prova n°: **20163696-006**

del: **08-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **02-ago-16**

Accettazione: **20163696**

Data Arrivo Camp.: **02-ago-16**

Data Inizio Prova: **03-ago-16** Data Fine Prova: **03-ago-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	<b>1,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>1,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,99</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,56</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,540</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>19</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	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.

06.08.2016 15.51



Rapporto di  
prova n°:**20163696-007**

del:

**08-ago-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**02-ago-16**

Accettazione:

**20163696**

Data Arrivo Camp.:

**02-ago-16**

Data Inizio Prova:

**03-ago-16**

Data Fine Prova:

**03-ago-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**

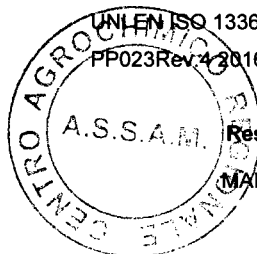
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,11</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,48</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,521</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>75</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 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.

**11 AGO 2016** | 551

Rapporto di  
prova n°:

**20163696-008**

del:

**08-ago-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**02-ago-16**

Accettazione:

**20163696**

Data Arrivo Camp.:

**02-ago-16**

Data Inizio Prova:

**03-ago-16**

Data Fine Prova:

**03-ago-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	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</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>148</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>105</b>	PP027Rev.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.

11 AGO. 2016 / SSI

Rapporto di  
prova n°:

**20163696-009**

del:

**08-ago-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**02-ago-16**

Accettazione:

**20163696**

Data Arrivo Camp.:

**02-ago-16**

Data Inizio Prova:

**03-ago-16**

Data Fine Prova:

**03-ago-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**

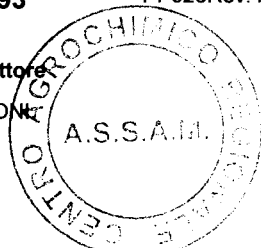
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,80</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</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>175</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>93</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONE

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.

**11 AGO. 2016** / 551

Rapporto di  
prova n°:

**20163696-010**

del:

**08-ago-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**02-ago-16**

Accettazione:

**20163696**

Data Arrivo Camp.:

**02-ago-16**

Data Inizio Prova:

**03-ago-16**

Data Fine Prova:

**03-ago-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**

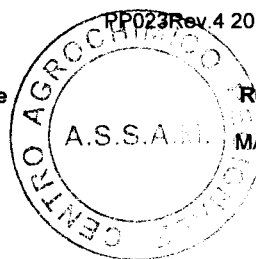
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,08</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>371</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>104</b>	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.

11 AGO. 2016/551

Rapporto di prova n°: **20163696-011**

del: **08-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **02-ago-16**

Accettazione: **20163696**

Data Arrivo Camp.: **02-ago-16**

Data Inizio Prova: **03-ago-16** Data Fine Prova: **03-ago-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**

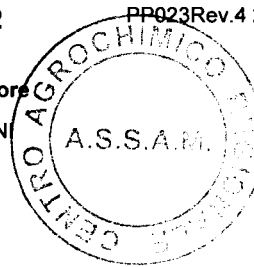
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,11</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</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>39</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>2</b>	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.

**11 AGO. 2016 / 551**

Rapporto di prova n°: **20163696-012**

del: **08-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **02-ago-16**

Accettazione: **20163696**

Data Arrivo Camp.: **02-ago-16**

Data Inizio Prova: **03-ago-16** Data Fine Prova: **03-ago-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	<b>4,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,18</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>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>368</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>92</b>	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

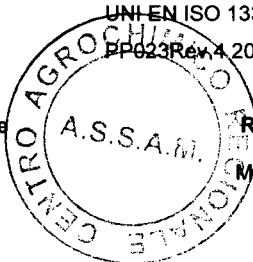
s.s. = su sostanza secca  
 U.C. = Unità Campionaria

**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.

11 AGO. 2016/SSI

Rapporto di  
prova n°: **20163696-013**del: **08-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **02-ago-16**Accettazione: **20163696**Data Arrivo Camp.: **02-ago-16**Data Inizio Prova: **03-ago-16** Data Fine Prova: **03-ago-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	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,79</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>815</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>40</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONIResponsabile 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.

Rapporto di  
prova n°: **20163696-014**del: **08-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **02-ago-16**Accettazione: **20163696**Data Arrivo Camp.: **02-ago-16**Data Inizio Prova: **03-ago-16** Data Fine Prova: **03-ago-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:

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

Produttore:

**SIBILLA "B 2" SOCI**

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>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,79</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>782</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>31</b>	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.

11 AGO. 2016 / 351