

Rapporto di prova n°: **20195540-001**

del: **06-dic-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **02-dic-19**

Accettazione: **20195540**

Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**

Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

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	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,45	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,30	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	91	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Caseine	%	2,46	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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

09 DIC. 2019/882

Rapporto di prova n°: **20195540-002**

del: **06-dic-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-dic-19**

Accettazione: **20195540**

Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**

Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

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	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,44	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,30	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	95	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Caseine	%	2,46	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 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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

09 DIC. 2019 / 882

Rapporto di prova n°: **20195540-003**del: **06-dic-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **03-dic-19**Accettazione: **20195540**Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

Spettabile:

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

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCITrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	498	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.5 2018 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 Coliforme
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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

Fine rapporto di prova

09 DIC. 2019/882

Rapporto di prova n°: **20195540-004**

del: **06-dic-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-dic-19**

Accettazione: **20195540**

Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**

Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

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	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	133	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3302	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Caseine	%	2,67	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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

09 DIC. 2019 / 882

Rapporto di
prova n°: **20195540-005**del: **06-dic-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **03-dic-19**Accettazione: **20195540**Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19****Spettabile:**
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
VIOLA GIULIO
VIA BENEDETTO COSTA N.82
62028 SARNANO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	462	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Caseine	%	2,52	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Urea	mg/100mL	27,3	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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

09 DIC. 2019/882

Rapporto di prova n°: **20195540-006**

del: **06-dic-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-dic-19**

Accettazione: **20195540**

Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**

Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

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	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,86	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	423	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	31	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Caseine	%	2,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Urea	mg/100mL	24,6	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 Coliformi
 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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

09 DIC. 2019/882

Rapporto di
prova n°: **20195540-007**del: **06-dic-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **03-dic-19**Accettazione: **20195540**Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19****Spettabile:**
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
SIBILLA "B 3" AREPROLTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	399	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	47	PP023Rev.5 2018 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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

Fine rapporto di prova

09 DIC. 2019/882

Rapporto di prova n°: **20195540-008**del: **06-dic-19**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **03-dic-19**Accettazione: **20195540**Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19****Spettabile:**
LATTE MARCHE-SIBILLA
VIA SANDRO TOTTI 7
60100 ANCONA (AN)**Produttore:**
SALVATORI MANFREDO
LOC. PARADISO, 20
62025 PIORACO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	168	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Caseine	%	2,74	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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

09 DIC. 2019/882

Rapporto di prova n°: **20195540-009**

del: **06-dic-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-dic-19**

Accettazione: **20195540**

Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**

Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

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

Produttore:
S.A.M. SOCIETA' AGRICOLA MARCHIGIANA
LOC.QUARTIGNANO
62036 PIEVETORINA MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,54	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	6,7	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	867	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	73	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Caseine	%	2,76	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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

09 DIC. 2019 / 882

Rapporto di prova n°: **20195540-010**

del: **06-dic-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-dic-19**

Accettazione: **20195540**

Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**

Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

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

Produttore:
LIBERTI GABRIELE & C. S.S.
VIA PECCIANE, 5
62035 PIEVEBOVIGLIANA MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,65	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	411	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	57	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Caseine	%	2,74	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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

09 DIC. 2019 / 882

Rapporto di prova n°: **20195540-011**

del: **06-dic-19**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **03-dic-19**

Accettazione: **20195540**

Data Arrivo Camp.: **03-dic-19**

Data Inizio Prova: **04-dic-19** Data Fine Prova: **04-dic-19**

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	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,65	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	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	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	607	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	67	PP023Rev.5 2018 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 Formattoria
 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 ACCREDIA

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato, così come ricevuto, 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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218:2013

Per le prove su campioni da supporti da superficie, i risultati ottenuti sono calcolati sulla base della misura di superficie dichiarata dal cliente

Per le prove relative all'analisi dei residui i risultati vengono corretti per il recupero, nel caso in cui questo cada al di fuori del range 80%-120%

Fine rapporto di prova

09 DIC. 2019 / 882