

Rapporto di
prova n°:**20163698-001**

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione:

20163698

Data Arrivo Camp.:

02-ago-16

Data Inizio Prova:

03-ago-16

Data Fine Prova:

03-ago-16

Tipo Prove:

Latte ovino**Spettabile:****SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)****ZONA IND. PIAN DI CONTRO****63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:****DI MULO MASSIMO****C.DA CALVARESÌ 3****63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI**Prova**

Carica Batterica Totale

U.M.

UFCx1000/mL

Risultato**39****Metodo**

PP023 Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDASB = 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/SS1

Rapporto di
prova n°: **20163698-002**del: **08-ago-16**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **02-ago-16**Accettazione: **20163698**Data Arrivo Camp.: **02-ago-16**Data Inizio Prova: **03-ago-16** Data Fine Prova: **03-ago-16**Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**MOI MARIANGELA
LOC. MOILANO, 1
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI****Prova**

Carica Batterica Totale

U.M.

UFCx1000/mL

Risultato**28****Metodo**

PP023 Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDASB = 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 /SSJ

Rapporto di
prova n°:

20163698-003

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione:

20163698

Data Arrivo Camp.:

02-ago-16

Data Inizio Prova:

03-ago-16

Data Fine Prova:

03-ago-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MORE' LUCIO

C.DA PERILLI 7

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova

Carica Batterica Totale

U.M.

UFCx1000/mL

Risultato

138

Metodo

PP023 Rev.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