

Rapporto di
 prova n°:

20162810-001

del:

22-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

14-giu-16

Accettazione:

20162810

Data Arrivo Camp.:

14-giu-16

Data Inizio Prova:

16-giu-16

Data Fine Prova:

16-giu-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 | 3,30 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,40 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,08 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,45 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,523 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 343 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 14 | PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 431

Rapporto di
prova n°:

20162810-002

del:

22-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

14-giu-16

Accettazione:

20162810

Data Arrivo Camp.:

14-giu-16

Data Inizio Prova:

16-giu-16

Data Fine Prova:

16-giu-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 | 3,99 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,11 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,57 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,93 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,19 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,549 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 82 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 19 | PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 431

Rapporto di
prova n°:

20162810-003

del:

22-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

14-giu-16

Accettazione:

20162810

Data Arrivo Camp.:

14-giu-16

Data Inizio Prova:

16-giu-16

Data Fine Prova:

16-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

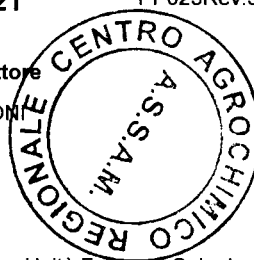
| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,27 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,37 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,82 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,74 | 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 | 220 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 21 | PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 43A

Rapporto di
prova n°:

20162810-004

del:

22-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

13-giu-16

Accettazione:

20162810

Data Arrivo Camp.:

14-giu-16

Data Inizio Prova:

16-giu-16

Data Fine Prova:

16-giu-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

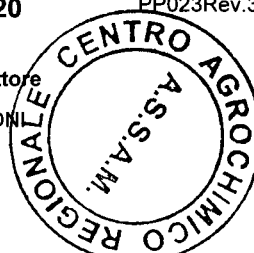
| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,57 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,47 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,57 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,90 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,06 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,74 | 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 | 377 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 20 | PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 431

Rapporto di
 prova n°:

20162810-005

del:

22-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

13-giu-16

Accettazione:

20162810

Data Arrivo Camp.:

14-giu-16

Data Inizio Prova:

16-giu-16

Data Fine Prova:

16-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTI 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 | 3,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,69 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,34 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,93 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,97 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,72 | 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 | 386 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 5 | PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC |
| * Urea | mg/100mL | 36,7 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |

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.

22 GIU. 2016 / 431

Rapporto di prova n°: **20162810-006**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **13-giu-16**

Accettazione: **20162810**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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 | 3,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,97 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,08 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,63 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,71 | 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 | 297 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 8 | PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC |
| * Urea | mg/100mL | 29,6 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |

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.

22 GIU. 2016/434

Rapporto di prova n°: **20162810-007**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162810**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-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 | 3,48 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,01 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,10 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,55 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,76 | 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 | 90 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 7 | PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016 / 431

Rapporto di prova n°: **20162810-008**

del: **22-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità bovino**

Data Prelievo: **14-giu-16**

Accettazione: **20162810**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-16**

Data Inizio Prova: **16-giu-16** Data Fine Prova: **16-giu-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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 | 3,55 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,66 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,02 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,11 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,87 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,58 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,79 | 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 | 90 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 9 | PP023Rev.3 2014 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.

22 GIU. 2016/631