

Anticipazione

N° Accettazione: 20175629 del: 05/12/2017
Data Rdp: 13/12/2017
Periodo:

Note:

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

| | Grasso | Grasso (per calcolo) | Proteine | Proteine (per calcolo) | Lattosio | Residuo secco magro | pH | Indice Crioscopi co | Contenut o 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 | | | |
| Campione: 20175629-001 CESARETTI BERNARDINO | 4,12 | 4,24 | 3,42 | 3,52 | 4,83 | 8,94 | 6,68 | -0,525 | 0,00 | 105 | 17 | | | |
| Campione: 20175629-002 FIOCCHI GIANNI | 3,48 | 3,58 | 3,41 | 3,51 | 4,85 | 8,95 | 6,69 | -0,526 | 0,00 | 142 | 25 | | | |
| Campione: 20175629-003 MORE' CLAUDIO | 4,13 | 4,25 | 3,43 | 3,53 | 4,84 | 8,95 | 6,69 | -0,525 | 0,00 | 106 | 18 | | | |
| Campione: 20175629-004 OTTAVIANI LEONE FRANCO | 4,76 | 4,90 | 3,93 | 4,05 | 4,64 | 9,25 | 6,59 | -0,526 | 0,00 | 173 | 18 | | | |
| Campione: 20175629-005 SAGRIPANTI SIMONE | 2,26 | 2,33 | 3,64 | 3,75 | 4,60 | 8,93 | 6,62 | -0,517 | 0,58 | 89 | 120 | | | |
| Campione: 20175629-006 SCIAMANNA FRANCO | 4,44 | 4,57 | 3,46 | 3,56 | 4,70 | 8,86 | 6,66 | -0,528 | 0,00 | 392 | 67 | | | |
| Campione: 20175629-007 SIBILLA 'A-1' SOCI | 3,87 | 3,99 | 3,35 | 3,45 | 4,69 | 8,73 | 6,64 | -0,525 | 0,00 | 489 | 765 | | | |
| Campione: 20175629-008 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D'e C. | 3,67 | 3,78 | 3,41 | 3,51 | 4,92 | 9,02 | 6,69 | -0,530 | 0,00 | 390 | 11 | | | |

Anticipazione

N° Accettazione: 20175629 del: 05/12/2017
Data Rdp: 13/12/2017
Periodo:

Note:

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

| | 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 | | | | |
| Campione: 20175629-009 CESARI GIUSEPPINA | 3,55 | 3,66 | 3,60 | 3,71 | 4,81 | 9,11 | 6,64 | -0,535 | 0,00 | 193 | 12 | | | | |
| Campione: 20175629-010 PINCIAROLI SERGIO | 4,02 | 4,14 | 3,18 | 3,28 | 4,92 | 8,79 | 6,69 | -0,529 | 0,00 | 269 | 3 | | | | |
| Campione: 20175629-011 SENESI PATRIZIA | 4,10 | 4,22 | 3,42 | 3,52 | 4,84 | 8,96 | 6,68 | -0,525 | 0,00 | 97 | 23 | | | | |
| Campione: 20175629-012 SIBILLA "B-2" SOCI | 4,09 | 4,21 | 3,42 | 3,52 | 4,85 | 8,96 | 6,68 | -0,526 | 0,00 | 98 | 17 | | | | |

Rapporto di prova n°: **20175629-001**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

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 | 4,12 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,24 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,42 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,52 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,83 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,94 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | 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 | 105 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 17 | PP023Rev.4 2016 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 Formanti Colonia
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.

13 DIC. 2017/863

Rapporto di
prova n°: **20175629-002**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

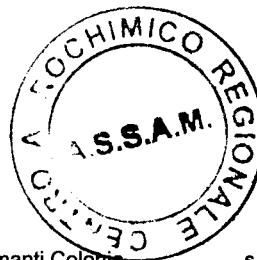
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
FIOCCHI GIANNI
C.DA CERALLA
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,48 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,41 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,51 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,95 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 142 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 25 | PP023Rev.4 2016 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 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.

13 DIC. 2017/863

Rapporto di prova n°: **20175629-003**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

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 | 4,13 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,25 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,95 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 106 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 18 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile 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 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.

13 DIC. 2017 / 863

Rapporto di prova n°: **20175629-004**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

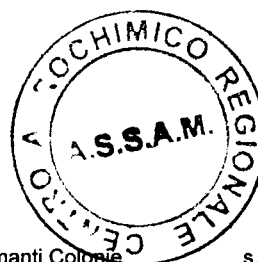
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
OTTAVIANI LEONE FRANCO
ISOLA S.BIAGIO
63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,90 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,93 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 4,05 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,64 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,25 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,59 | 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 | 173 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 18 | PP023Rev.4 2016 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 Formanti Colonie
PP = Procedura di Prova

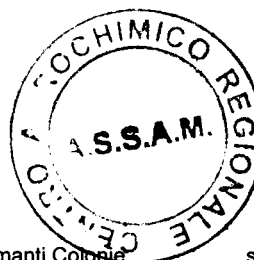
s.s. = su sostanza secca
U.C. = Unità Campionaria

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.

13 DIC. 2017 / 863

Rapporto di
prova n°: **20175629-005**del: **13-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **05-dic-17**Accettazione: **20175629**Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SAGRIPANTI SIMONE
LOC. SAN ROCCO, 287
62020 PENNA SAN GIOVANNI MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 2,26 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 2,33 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,64 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,60 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,93 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,62 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,517 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,58 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 89 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 120 | PP023Rev.4 2016 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 Colonia
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.

13 DIC. 2017 / 863

Rapporto di
 prova n°: **20175629-006**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

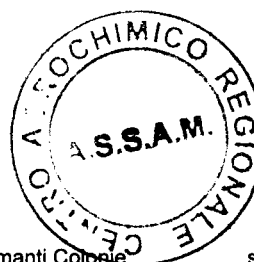
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
SCIAMANNA FRANCO
C.DA MONTAZZOLINO 21
63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,57 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,46 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,56 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,70 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,86 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | 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 | 392 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 67 | PP023Rev.4 2016 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 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.

13 DIC. 2017 / 863

Rapporto di prova n°: **20175629-007**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

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 | 3,87 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,99 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,35 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,45 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,69 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,73 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | 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 | 489 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 765 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/ di Settore
ANNA MARIA FALCONI



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.

13 DIC. 2017/863

Rapporto di prova n°: **20175629-008**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

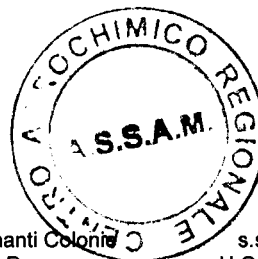
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

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 | 3,67 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,78 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,41 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,51 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,92 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,02 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 390 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 11 | PP023Rev.4 2016 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 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.

13 DIC. 2017 / 863

Rapporto di prova n°: **20175629-009**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

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 | 3,55 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,66 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,60 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,81 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,11 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | 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 | 193 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 12 | PP023Rev.4 2016 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 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.

13 DIC. 2017 / 863

Rapporto di prova n°: **20175629-010**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

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 | 4,02 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,14 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,18 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,28 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,92 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,79 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 269 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 3 | PP023Rev.4 2016 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 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%.

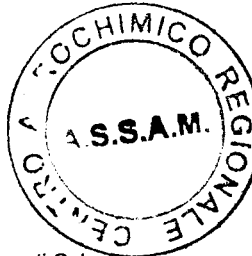
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

13 DIC. 2017 / 863

Rapporto di
prova n°: **20175629-011**del: **13-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **05-dic-17**Accettazione: **20175629**Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SENESE PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,10 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,22 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,42 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,52 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,96 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | 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 | 97 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 23 | PP023Rev.4 2016 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 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.

13 DIC. 2017 / 863

Rapporto di prova n°: **20175629-012**

del: **13-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **05-dic-17**

Accettazione: **20175629**

Data Arrivo Camp.: **05-dic-17**

Data Inizio Prova: **06-dic-17** Data Fine Prova: **06-dic-17**

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

Produttore:
SIBILLA "B 2" SOCI

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,09 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,21 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,42 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,52 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,96 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | 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 | 98 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 17 | PP023Rev.4 2016 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 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.

13 DIC. 2017 / 863