

# Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20175535    **del:** 29/11/2017    **Note:**  
**Data Rdp:** 07/12/2017  
**Periodo:**

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	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
<b>Campione:</b> 20175535-001 CESARETTI BERNARDINO	2,95	3,04	3,39	3,49	4,93	9,01	6,66	-0,531	0,00	76	16
<b>Campione:</b> 20175535-002 FIOCCHI GIANNI	3,40	3,50	3,39	3,49	4,88	8,96	6,65	-0,533	0,00	125	19
<b>Campione:</b> 20175535-003 MORE' CLAUDIO	2,60	2,68	2,97	3,06	4,82	8,48	6,34	-0,602	0,00	19	81
<b>Campione:</b> 20175535-004 OTTAVIANI LEONE FRANCO	3,89	4,01	3,87	3,99	4,90	9,46	6,6	-0,537	0,00	77	9
<b>Campione:</b> 20175535-005 SAGRIPANTI SIMONE	2,07	2,13	3,35	3,45	4,79	8,83	6,64	-0,528	0,00	92	88
<b>Campione:</b> 20175535-006 SCIAMANNA FRANCO	4,00	4,12	3,49	3,59	4,70	8,88	6,65	-0,531	0,00	289	76
<b>Campione:</b> 20175535-007 SIBILLA "A-1" SOCI	3,52	3,63	3,35	3,45	4,76	8,80	6,65	-0,530	0,00	218	21
<b>Campione:</b> 20175535-008 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	2,88	2,97	3,39	3,49	4,94	9,01	6,68	-0,530	0,00	82	13

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 12/12/2017

## Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20175535    **del:** 29/11/2017    **Note:**  
**Data Rdp:** 07/12/2017  
**Periodo:**

Campione:	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: 20175535-009 DEL DOTTO PARIDE	3,71	3,82	3,25	3,35	4,89	8,83	6,65	-0,532	0,00	125	5
Campione: 20175535-010 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	4,30	4,43	3,46	3,56	4,82	8,97	6,71	-0,537	0,00	111	8
Campione: 20175535-011 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	3,78	3,89	3,27	3,37	4,91	8,87	6,68	-0,532	0,00	124	22
Campione: 20175535-012 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D e C.	3,40	3,50	3,40	3,50	4,92	9,01	6,65	-0,532	0,00	271	7
Campione: 20175535-013 CESARI GIUSEPPINA	4,02	4,14	3,55	3,66	4,95	9,19	6,66	-0,540	0,00	161	18
Campione: 20175535-014 PINCIAROLI SERGIO	3,85	3,97	3,23	3,33	4,91	8,83	6,68	-0,532	0,00	131	16
Campione: 20175535-015 SENESI PATRIZIA	3,96	4,08	3,43	3,53	4,86	8,97	6,7	-0,527	0,00	141	8
Campione: 20175535-016 SIBILLA "B-2" SOCI	4,03	4,15	3,43	3,53	4,85	8,97	6,69	-0,527	0,00	124	8

# Anticipazione

**N° Accettazione:** 20175535    **del:** 29/11/2017    **Note:**

**Data Rdp:**

**Periodo:**

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
--------	----------------------------	----------	------------------------------	----------	---------------------------	----	---------------------------	---------------------------------------	----------------------	-------------------------------

Rapporto di  
prova n°: **20175535-001**del: **07-dic-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **28-nov-17**Accettazione: **20175535**Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

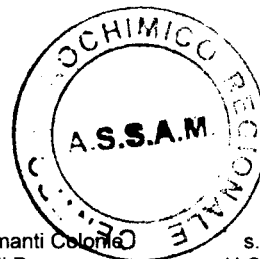
Spettabile:

**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	<b>2,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,04</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,01</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>76</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	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.

**12 DIC. 2017 / 854**

Rapporto di prova n°: **20175535-002**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

**Spettabile:**

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

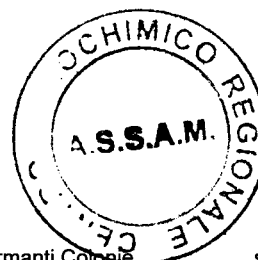
**Produttore:**

**FIOCCHI GIANNI  
C.DA CERALLA  
63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,96</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>125</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>19</b>	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.

**12 DIC. 2017/854**

Rapporto di  
prova n°:

**20175535-003**

del:

**07-dic-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**28-nov-17**

Accettazione:

**20175535**

Data Arrivo Camp.:

**28-nov-17**

Data Inizio Prova:

**01-dic-17**

Data Fine Prova:

**01-dic-17**

**Spettabile:**

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

**Produttore:**

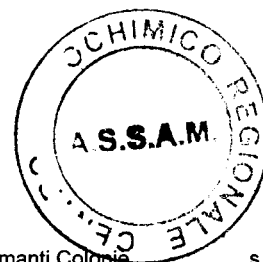
**MORE' CLAUDIO  
C.DA PERILLI, 9  
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,97</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,48</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,34</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,602</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>81</b>	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.

**11 DIC. 2017 / 854**

Rapporto di prova n°: **20175535-004**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-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	<b>3,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,99</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,46</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,6</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,537</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>77</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	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.

12 DIC. 2017 / 854

Rapporto di  
prova n°:

**20175535-005**

del:

**07-dic-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**28-nov-17**

Accettazione:

**20175535**

Data Arrivo Camp.:

**28-nov-17**

Data Inizio Prova:

**01-dic-17**

Data Fine Prova:

**01-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 MC**

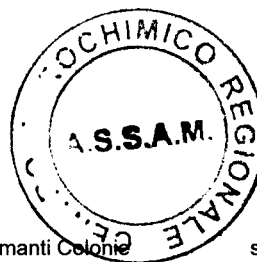
Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,07</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,13</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>4,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</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>92</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>88</b>	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.

**12 DIC. 2017 / 854**



Rapporto di prova n°: **20175535-006**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

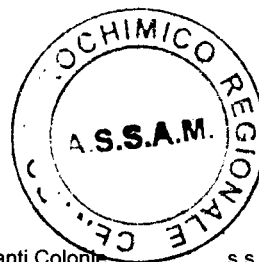
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,88</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>289</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>76</b>	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.

12 DIC. 2017/854

Rapporto di  
prova n°:**20175535-007**

del:

**07-dic-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**28-nov-17**

Accettazione:

**20175535**

Data Arrivo Camp.:

**28-nov-17**

Data Inizio Prova:

**01-dic-17**

Data Fine Prova:

**01-dic-17****Spettabile:****SIBILLA SOC.COOP.AGR.  
VIA A. VOLTA, 17  
63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:****SIBILLA "A 1" SOCI**

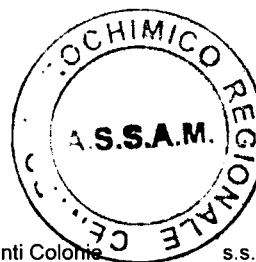
Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<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>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,80</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</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>218</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>21</b>	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.

**12 DIC. 2017/854**

Rapporto di prova n°: **20175535-008**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

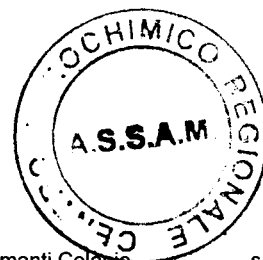
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.**  
**C.DA ENTOGGE, 20**  
**62010 URBISAGLIA MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,97</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,01</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</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>82</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	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.

12 DIC. 2017/856

Rapporto di  
prova n°:

**20175535-009**

del:

**07-dic-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**28-nov-17**

Accettazione:

**20175535**

Data Arrivo Camp.:

**28-nov-17**

Data Inizio Prova:

**01-dic-17**

Data Fine Prova:

**01-dic-17**

**Spettabile:**

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

**Produttore:**

**DEL DOTTO PARIDE  
LOC. RAMBONA, 6  
62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,82</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>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>125</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>5</b>	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.

**12 DIC. 2017/854**

Rapporto di prova n°: **20175535-010**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

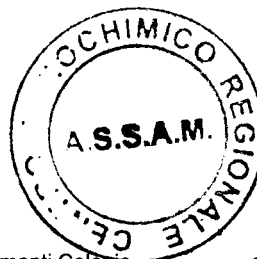
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.**  
**VIA S. CRISTOFORO, 3**  
**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,537</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>111</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



#### 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.

12 DIC. 2017/854

Rapporto di prova n°: **20175535-011**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

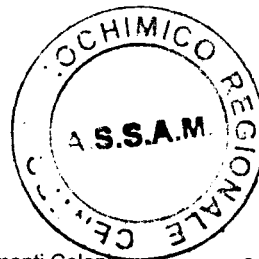
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,89</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>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,87</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>124</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>22</b>	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.

11 2 DIC. 2017/854

Rapporto di prova n°: **20175535-012**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

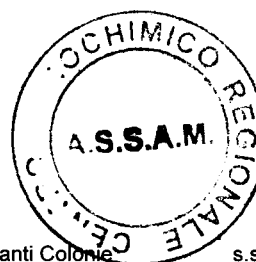
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**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	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,01</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>271</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	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.

12 DIC. 2017/854

Rapporto di prova n°: **20175535-013**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

Spettabile:

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

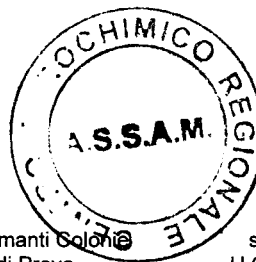
Produttore:

**CESARI GIUSEPPINA  
 C.DA LE CASE 3  
 62020 CESSAPALOMBO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,95</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,19</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</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>161</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>18</b>	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.

12 DIC. 2017 / 854



Rapporto di  
prova n°:**20175535-014**

del:

**07-dic-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**28-nov-17**

Accettazione:

**20175535**

Data Arrivo Camp.:

**28-nov-17**

Data Inizio Prova:

**01-dic-17**

Data Fine Prova:

**01-dic-17**

Spettabile:

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

Produttore:

**PINCIAROLI SERGIO  
C.DA RIBUTINO, 32  
62029 TOLENTINO MC**

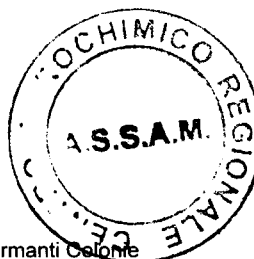
Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,97</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>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>131</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	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.

**12 DIC. 2017/854**

Rapporto di prova n°: **20175535-015**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-dic-17**

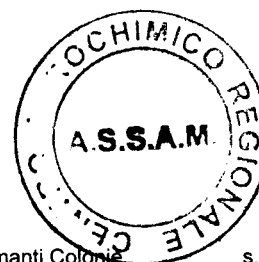
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**SENESE PATRIZIA**  
**VIA COSTE 5**  
**62020 COLMURANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,08</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,53</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>141</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**



#### 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.

**12 DIC. 2017 / 254**

Rapporto di prova n°: **20175535-016**

del: **07-dic-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-nov-17**

Accettazione: **20175535**

Data Arrivo Camp.: **28-nov-17**

Data Inizio Prova: **01-dic-17** Data Fine Prova: **01-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	<b>4,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,53</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>124</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	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.

12 DIC. 2017 / 854