

## Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20172551 **del:** 01/06/2017 **Note:**

**Data Rdp:** 06/06/2017

**Periodo:**

Campione:	Grasso	Grasso	Proteine	Proteine	Lattosio	Residuo	pH	Indice	Contenut	Cellule	Carica
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	secco		Crioscopi	o in	somatiche	Batterica
		(per		(per		magro	unità	co	acqua		Totale
		calcolo)		calcolo)		%	pH	°C	aggiunta	1000/mL	UFCx100
									%		0/mL
<b>Campione:</b> 20172551-001 A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio	6,80	7,04	5,63	5,83	4,72	11,04	6,66	-0,583	0,00	1230	1639
<b>Campione:</b> 20172551-002 ANGELI SIMONE	6,89	7,14	5,66	5,86	4,26	10,61	6,61	-0,547	3,19	746	74
<b>Campione:</b> 20172551-003 CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO	6,39	6,62	5,32	5,51	4,60	10,61	6,66	-0,565	0,00	1308	76
<b>Campione:</b> 20172551-004 BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	6,72	6,96	5,64	5,84	4,66	10,99	6,71	-0,573	0,00	932	141
<b>Campione:</b> 20172551-005 BASOCU LUIGI & MICHELE	6,54	6,78	5,56	5,76	4,63	10,89	6,71	-0,57	0,00	908	148
<b>Campione:</b> 20172551-006 BECCERICA ANDREA	6,21	6,43	5,23	5,42	4,74	10,66	6,74	-0,574	0,00	1043	53
<b>Campione:</b> 20172551-007 BIANCHINI DOMENICO	7,42	7,69	5,85	6,06	4,47	11,02	6,57	-0,575	0,00	1034	172
<b>Campione:</b> 20172551-008 DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR.s.s.	5,66	5,86	5,47	5,67	4,72	10,88	6,69	-0,566	0,00	1064	1628

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 06/06/2017

# Anticipazione

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

N° Accettazione: 20172551 del: 01/06/2017 Note:

Data Rdp: 06/06/2017

Periodo:

Campione:	Grasso % p/p	Grasso (per calcolo)	Proteine % p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio % p/p	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
								°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
20172551-009 DI MULO MASSIMO	6,86	7,11	5,66	5,86	4,64	10,99	6,68	-0,573	0,00	973	206
20172551-010 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	7,00	7,25	5,67	5,87	4,61	10,98	6,66	-0,57	0,00	943	1057
20172551-011 GRECI ANGELO	7,31	7,57	5,68	5,88	4,41	10,77	6,53	-0,559	1,06	1036	1250
20172551-012 LAI GIOVANNI	6,87	7,12	5,42	5,62	4,68	10,80	6,66	-0,571	0,00	928	387
20172551-013 LAI MASSIMILIANO	6,84	7,09	5,42	5,62	4,70	10,80	6,67	-0,57	0,00	902	380
20172551-014 SEJIDINI JAISH	5,53	5,73	5,49	5,69	4,63	10,81	6,63	-0,561	0,71	435	2253
20172551-015 BECCHERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla	5,52	5,72	5,09	5,27	4,70	10,48	6,66	-0,566	0,00	1195	4568
20172551-016 F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	7,56	7,83	4,97	5,15	4,62	10,28	6,73	-0,569	0,00	1773	405

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 06/06/2017

## Anticipazione

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

N° Accettazione: 20172551 del: 01/06/2017 Note:

Data Rdp: 06/06/2017

Periodo:

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
6,01	6,23	5,52	5,72	4,69	10,90	6,73	-0,572	0,00	1358	83
Campione: 20172551-017 LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA										
6,60	6,84	5,44	5,64	4,57	10,70	6,69	-0,559	1,06	1583	361
Campione: 20172551-018 STANGONI GUIDO										

Rapporto di  
prova n°: **20172551-001**del: **06-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **31-mag-17**Accettazione: **20172551**Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**Data Inizio Prova: **01-giu-17** Data Fine Prova: **01-giu-17****Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:**  
**A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio**  
**C.DA ETE MORTO**  
**63813 MONTE URANO FM**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,04</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>11,04</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,583</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>1230</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>1639</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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.

06 GIU 2017 / 331

Rapporto di  
prova n°: **20172551-002**del: **06-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **31-mag-17**Accettazione: **20172551**Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**Data Inizio Prova: **01-giu-17** Data Fine Prova: **01-giu-17**

Spettabile:

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

Produttore:

**ANGELI SIMONE  
C.DA FONTE ISOLA, 12  
62010 MOGLIANO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,547</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>3,19</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>746</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>74</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.

06 GIU 2017 / 381

Rapporto di prova n°: **20172551-003**

del: **06-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **31-mag-17**

Accettazione: **20172551**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**

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

**Spettabile:**

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

**Produttore:**

**CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO  
 VIA CASTELLO 16  
 62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,565</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>1308</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.

000000 / 381

Rapporto di  
prova n°: **20172551-004**del: **06-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **31-mag-17**Accettazione: **20172551**Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**Data Inizio Prova: **01-giu-17** Data Fine Prova: **01-giu-17****Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:**  
**BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.**  
**C.DA CESE, 2**  
**63857 AMANDOLA FM**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,99</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,573</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>932</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>141</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.

07/01/2017/381

Rapporto di prova n°: **20172551-005**

del: **06-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **31-mag-17**

Accettazione: **20172551**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**

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

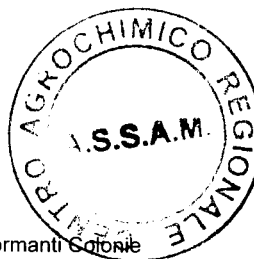
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**BASOCU LUIGI & MICHELE**  
**C.DA SELVA**  
**63086 FORCE AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,89</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,57</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>908</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>148</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.

11.06.2017 / 381



Rapporto di prova n°: **20172551-006**

del: **06-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **31-mag-17**

Accettazione: **20172551**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**

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

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

**Produttore:**  
**BECCERICA ANDREA**  
**VIA CASTELLO 26**  
**62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,74</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,574</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>1043</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>53</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.

06/04/2017/381

Rapporto di  
 prova n°:

**20172551-007**

del:

**06-giu-17**

Descrizione:

**Latte crudo ovino**

Data Prelievo:

**31-mag-17**

Accettazione:

**20172551**

Data Arrivo Camp.:

**01-giu-17**

Data Inizio Prova:

**01-giu-17**

Data Fine Prova:

**01-giu-17**

**Spettabile:**

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

**Produttore:**

**BIANCHINI DOMENICO  
 CONTRADA CINANTE 1  
 63086 FORCE AP**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>7,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>6,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>11,02</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,57</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,575</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>1034</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>172</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.

06 GIU 2017 / 381

Rapporto di prova n°: **20172551-008**

del: **06-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **31-mag-17**

Accettazione: **20172551**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

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

**Produttore:**  
**DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO**  
**AZ.AGR.s.s.**  
**C.DA SAN GIOVANNI**  
**63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>5,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,88</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,566</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>1064</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>1628</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.

17/06/2017/381

Rapporto di prova n°: **20172551-009**

del: **06-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **31-mag-17**

Accettazione: **20172551**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**

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

**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	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,11</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,99</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,573</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>973</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>206</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.

06 GIU 2017/381

Rapporto di prova n°: **20172551-010**

del: **06-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **31-mag-17**

Accettazione: **20172551**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**

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

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

**Produttore:**  
**FARA ANGELO E BRUNO S.S.**  
**C.DA GAGLIANELLO, 14**  
**63833 MONTEGIORGIO FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>7,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,98</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,57</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>943</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>1057</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.

07/01/2017/381

Rapporto di prova n°: **20172551-011**

del: **06-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **31-mag-17**

Accettazione: **20172551**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**

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

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

**Produttore:**  
**GRECI ANGELO**  
**C.DA CUPOLAME 2**  
**63086 FORCE AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>7,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,53</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,559</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>1,06</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>1036</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>1250</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.

06/04/2017/381

Rapporto di prova n°: **20172551-012**del: **06-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **31-mag-17**Accettazione: **20172551**Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**Data Inizio Prova: **01-giu-17** Data Fine Prova: **01-giu-17****Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:**  
**LAI GIOVANNI**  
**C.DA NOCELLA, 1**  
**63857 AMANDOLA FM**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,80</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,571</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>928</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>387</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA TALCIONI

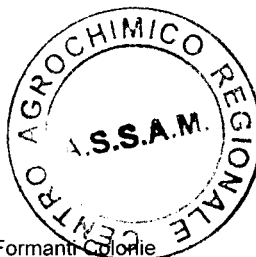
**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.s.= su sostanza secca  
U.C. = Unità Campionaria

**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.

07/01/2017 / 381

Rapporto di  
prova n°: **20172551-013**del: **06-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **31-mag-17**Accettazione: **20172551**Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**Data Inizio Prova: **01-giu-17** Data Fine Prova: **01-giu-17****Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:**  
**LAI MASSIMILIANO**  
**C.DA SANTA LUCIA, 1**  
**63857 AMANDOLA FM**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,09</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,80</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,57</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>902</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>380</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

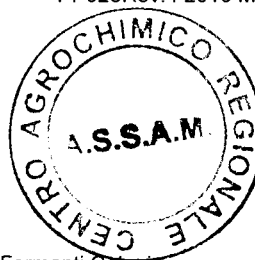
**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
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.

06 GIU 2017 / 381



Rapporto di  
prova n°: **20172551-014**del: **06-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **31-mag-17**Accettazione: **20172551**Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**Data Inizio Prova: **01-giu-17** Data Fine Prova: **01-giu-17****Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:**  
**SEJDINI JAISH**  
**VIA CAMPOLEONE 25**  
**62010 MORROVALLE MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,53</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>5,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,49</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,81</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,561</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>435</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>2253</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.

no. 014.2017/381

Rapporto di prova n°: **20172551-015**

del: **06-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **31-mag-17**

Accettazione: **20172551**

Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**

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

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

**Produttore:**  
**BECCERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla**  
**VIA CASTELLO 27**  
**62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>5,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>5,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,09</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,48</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,566</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>1195</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>4568</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.

05 GIU 2017 / 381

Rapporto di  
prova n°: **20172551-016**del: **06-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **31-mag-17**Accettazione: **20172551**Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**Data Inizio Prova: **01-giu-17** Data Fine Prova: **01-giu-17****Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:**  
**F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)**  
**VIA FERNANA SUD, 116**  
**63812 MONTEGRANARO FM**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>7,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>7,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>4,97</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,28</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,569</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>1773</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>405</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.

016 010 2017/381

Rapporto di  
prova n°: **20172551-017**del: **06-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **31-mag-17**Accettazione: **20172551**Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**Data Inizio Prova: **01-giu-17** Data Fine Prova: **01-giu-17****Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:**  
**LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.**  
**C.DA MORICHELLA 19**  
**62026 SAN GINESIO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,90</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,572</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>1358</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>83</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.

06 GIU 2017 / 381

Rapporto di  
prova n°: **20172551-018**del: **06-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **31-mag-17**Accettazione: **20172551**Data Arrivo Camp.: **01-giu-17**Data Inizio Prova: **01-giu-17** Data Fine Prova: **01-giu-17****Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**  
**ZONA IND. PIAN DI CONTRO**  
**63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:**  
**STANGONI GUIDO**  
**VIA CASE SPARSE, 23/A**  
**63091 VENAROTTA AP**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>5,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>5,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>10,70</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,559</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>1,06</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>1583</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>361</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.

06.010.2017/321