

## Anticipazione

**N° Accettazione:** 20172592    **del:** 07/06/2017    **Note:** Spettabile Azienda  
**Data Rdp:** 08/06/2017    **SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**Periodo:**    **VIA A. VOLTA, 17**  
    **63857 AMANDOLA (FM)**

Campione:	20172592-001	CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	Campione:	20172592-002	DEL DOTTO PARIDE	Campione:	20172592-003	OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.
Grasso			Grasso			Grasso		
(per calcolo)			(per calcolo)			(per calcolo)		
% p/p	3,48	3,58	Proteine	3,25	4,88	Proteine	3,12	4,89
			(per calcolo)			(per calcolo)		
			% p/p	3,05	4,87	% p/p	3,03	4,89
			% p/p	3,35	4,88	% p/p	3,14	4,87
			Residuo	8,61	8,82	Residuo	8,61	8,82
			secco			secco		
			magro			magro		
			pH	6,69	6,69	pH	6,7	6,7
			Indice	-0,527	-0,522	Indice	-0,523	-0,522
			Crioscopico			Crioscopico		
			co			co		
			%	0,00	0,00	%	0,00	0,00
			Contenut			Contenut		
			o in			o in		
			acqua			acqua		
			aggiunta			aggiunta		
			cell x	73	67	cell x	239	67
			1000/mL			1000/mL		
			UFCx100	13	48	UFCx100	5	48
			0/mL			0/mL		
			Carica			Carica		
			Batterica			Batterica		
			Totale			Totale		

Rapporto di prova n°: **20172592-001**

del: **08-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **06-giu-17**

Accettazione: **20172592**

Data Arrivo Camp.: **07-giu-17**

Data Inizio Prova: **07-giu-17** Data Fine Prova: **07-giu-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: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,48</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,58</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>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,82</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,522</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>67</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>48</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.

1/328

Rapporto di prova n°: **20172592-002**

del: **08-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **06-giu-17**

Accettazione: **20172592**

Data Arrivo Camp.: **07-giu-17**

Data Inizio Prova: **07-giu-17** Data Fine Prova: **07-giu-17**

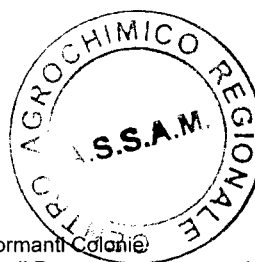
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

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

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,05</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,61</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>73</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.

/338

Rapporto di prova n°: **20172592-003**

del: **08-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **06-giu-17**

Accettazione: **20172592**

Data Arrivo Camp.: **07-giu-17**

Data Inizio Prova: **07-giu-17** Data Fine Prova: **07-giu-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: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>239</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.

0000000000/388