

# Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20165400    **del:** 22/11/2016    **Note:**  
**Data Rdp:** 29/11/2016  
**Periodo:**

Campione:	20165400-001	20165400-002	20165400-003	20165400-004	20165400-005	20165400-006	20165400-007	20165400-008
	BECCERICA UMBERTO	FIOCCHI GIANNI	MARZIALI MARIO	MORE' CLAUDIO	OTTAVIANI LEONE FRANCO	SAGRIPANTI SIMONE	SCIAMANNA FRANCO	SIBILLA 'A-1' SOCI
Grasso	3,64	3,74	3,18	3,63	4,47	3,51	4,16	3,75
(per calcolo)								
% p/p	3,75	3,37	3,28	3,74	4,60	3,62	4,28	3,86
Proteine	3,47	3,47	3,56	3,47	3,51	3,31	3,39	3,36
(per calcolo)								
% p/p	4,65	4,80	4,72	4,66	4,70	4,78	4,80	4,76
Lattosio								
% p/p	8,71	8,86	8,97	8,72	8,90	8,78	8,87	8,81
Residuo secco magro								
%	6,67	6,7	6,58	6,67	6,68	6,69	6,7	6,7
pH								
Indice Crioscopico	-0,524	-0,525	-0,534	-0,525	-0,532	-0,524	-0,532	-0,524
°C								
Contenuto in acqua aggiunta	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
%								
Cellule somatiche	464	189	194	449	82	398	105	241
Carica Batterica Totale	24	15	2	25	346	22	403	329
UFCx100 0/mL								
cell x 1000/mL								

## Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20165400    **del:** 22/11/2016    **Note:**  
**Data Rdp:** 29/11/2016  
**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
<b>Campione:</b> 20165400-009 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.	3,78	3,89	3,31	3,41	4,94	8,94	6,68	-0,531	0,00	253	13
<b>Campione:</b> 20165400-010 CESARI GIUSEPPINA	2,93	3,02	3,46	3,56	4,93	9,08	6,63	-0,532	0,00	70	18
<b>Campione:</b> 20165400-011 PINCIAROLI SERGIO	3,63	3,74	3,37	3,47	4,67	8,73	6,69	-0,524	0,00	451	27
<b>Campione:</b> 20165400-012 SENESI PATRIZIA	3,91	4,03	3,41	3,51	4,92	9,02	6,72	-0,526	0,00	159	15
<b>Campione:</b> 20165400-013 ANSUINI QUINTO E SANDRO	3,69	3,80	3,34	3,44	4,75	8,78	6,67	-0,540	0,00	2925	222
<b>Campione:</b> 20165400-014 SIBILLA "B-2" SOCI	3,64	3,75	3,37	3,47	4,67	8,73	6,67	-0,524	0,00	461	31

Rapporto di  
prova n°: **20165400-001**del: **29-nov-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **22-nov-16**Accettazione: **20165400**Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

Spettabile:

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

Produttore:

**BECCERICA UMBERTO****C.DA CASTELLO****62020 GUALDO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>464</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>24</b>	PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su 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.

**29 NOV. 2016** 1798

Rapporto di prova n°: **20165400-002**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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>3,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</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>189</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>15</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio  
MARIA MADDALENA CANELLA



### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**29 NOV. 2016** 1788

Rapporto di prova n°: **20165400-003**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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

**Produttore:**  
**MARZIALI MARIO**  
**C.DA MARCHESI, 1**  
**62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,58</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,534</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>194</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>2</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio  
 MARIA MADDALENA CANELLA



**LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
 p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
 p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
 PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
 Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
 I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
 Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
 L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
 Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
 Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**29 NOV. 2016** | 798

Rapporto di prova n°: **20165400-004**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

**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>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</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>449</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>25</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio  
MARIA MADDALENA CANELLA



#### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**29 NOV. 2016** | 798

Rapporto di  
prova n°: **20165400-005**del: **29-nov-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **22-nov-16**Accettazione: **20165400**Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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>4,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,90</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>82</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>346</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONIResponsabile del Laboratorio  
MARIA MADDALENA CANELLA**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.

**29 NOV. 2016** 1798

Rapporto di prova n°: **20165400-006**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

**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>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,78</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>398</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>22</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**29 NOV. 2016** 1798





Rapporto di prova n°: **20165400-008**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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

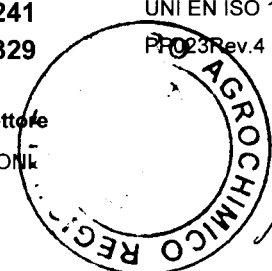
**Produttore:**  
**SIBILLA "A 1" SOCI**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,81</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>241</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>329</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio  
MARIA MADDALENA CANELLA



# **LEGENDA**

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**29 NOV. 2016** 1748

Rapporto di prova n°: **20165400-009**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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

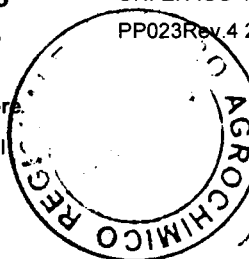
**Produttore:**  
**SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.**  
**VIA CERRETO, 34/A**  
**62026 SAN GINESIO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,94</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</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>253</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore:  
ANNA MARIA FACCIONI

Responsabile del Laboratorio:  
MARIA MADDALENA CANELLA



### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

29 NOV. 2016 | 743

Rapporto di prova n°: **20165400-010**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

**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**

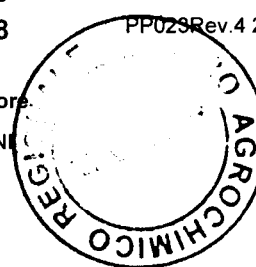
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,08</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>70</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>18</b>	PP029Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore:

ANNA MARIA FALCONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA



### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

29 NOV. 2016 1748

Rapporto di  
prova n°: **20165400-011**del: **29-nov-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **22-nov-16**Accettazione: **20165400**Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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**

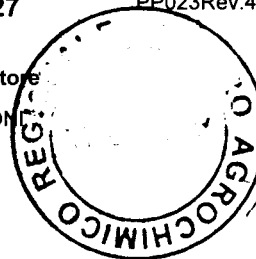
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>451</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>27</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su 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.

**29 NOV. 2016 17:28**

Rapporto di prova n°: **20165400-012**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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

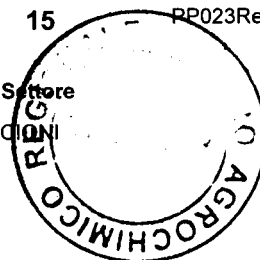
**Produttore:**  
**SENESE PATRIZIA**  
**VIA COSTE 5**  
**62020 COLMURANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,02</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>159</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>15</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio  
MARIA MADDALENA CANELLA



### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**29 NOV. 2016** 1748

Rapporto di prova n°: **20165400-013**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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

**Produttore:**  
**ANSUINI QUINTO E SANDRO**  
**VOCABOLO PEZZE 432**  
**62024 MATELICA MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,78</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,540</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>2925</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>222</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCONI

Responsabile del Laboratorio  
MARIA MADDALENA CANELLA



### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

29 NOV 2016 / JFP

Rapporto di prova n°: **20165400-014**

del: **29-nov-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **22-nov-16**

Accettazione: **20165400**

Data Arrivo Camp.: **22-nov-16**

Data Inizio Prova: **23-nov-16** Data Fine Prova: **23-nov-16**

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>3,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,67</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>461</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>31</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA



### LEGENDA

SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Prova

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

**NOTE** (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**29 NOV. 2016** / 1798