

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20185589-001

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20185589

27-nov-18

Data Inizio Prova:

28-nov-18

Data Fine Prova: 28-nov-18 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / √	3,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,39	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,14	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	263	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsatile/i di Settore ANNA MATR 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 Coloni PP = Procedura di Prova

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

(*) = 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

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

0 5 DIC. 2018 /863

Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20185589-002

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

20185589

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

27-nov-18

28-nov-18

Data Fine Prova:

28-nov-18

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTT! 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

ANGELINI TONINO C.DA MONTE 18 63030 ROTELLA AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	5,25
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,41
Proteine	% p/p	4,32
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,45
Lattosio	% p/p	4,45
* Residuo secco magro	%	9,47
* pH	unità pH	6,83
* Indice Crioscopico	°C	-0,614
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	208
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	206

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC



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

(*) = 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.

0 5 DIC. 2018 /368



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20185589-003

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

_.

Data Arrivo Camp.:

20185589

Data Inizio Prova:

27-nov-18

28-nov-18 Data Fine Prova:

a: **28-nov-18**

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,40	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,14	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	257	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsable/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 Col 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.

0 5 DIC. 2018 /868

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20185589-004

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Latte Crudo Dovint

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:
Data Arrivo Camp.:

20185589

Data Inizio Prova:

27-nov-18

28-nov-18

Data Fine Prova:

28-nov-18

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA

VIA TACCARELLI 32 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,97
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,09
Proteine	% p/p	3,45
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,55
Lattosio	% p/p	4,70
* Residuo secco magro	%	8,84
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,533
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	406
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	111

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC



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.

0 5 DIC. 2018 /868

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20185589-005

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

20185589

Data Arrivo Camp.:

27-nov-18

Data Inizio Prova:

28-nov-18

Data Fine Prova:

28-nov-18

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

VIOLA GIULIO

VIA BENEDETTO COSTA N.82

62028 SARNANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	263	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	, 38,3	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabileli di Settore



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

(*) = 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

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

0 5 DIC. 2018 /868



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20185589-006

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

20185589

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

27-nov-18

28-nov-18

Data Fine Prova: 28-nov-18 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.

LOC.PAROLITO,124

62027 SAN SEVERINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	269	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	31	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	∫ 36,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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 Colo PP = Procedura di Prova

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

(*) = 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.

0 5 DIC. 2018 /863



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20185589-007

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

20185589

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

27-nov-18

28-nov-18

Data Fine Prova: 28-nov-18 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "B 3" AREPROL

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	256	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	31	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA ALCIONI



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

(*) = 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

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

0 5 DIC. 2018 / 3 6 3



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20185589-008

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

20185589

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

27-nov-18

28-nov-18

Data Fine Prova:

28-nov-18

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

Metodo

SALVATORI MANFREDO LOC. PARADISO, 20

62025 PIORACO MC

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,68
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,79
Proteine	% p/p	2,98
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,07
Lattosio	% p/p	4,69
* Residuo secco magro	%	8,37
* pH	unità pH	6,73
* Indice Crioscopico	°C	-0,534
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	699
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12

Responsabile/i di Settore **FALCIONI**

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR UNI EN ISO 13366-2:2007 PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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

(*) = 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.

0 5 DIC. 2018 /863



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20185589-009

del:

04-dic-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-nov-18

Accettazione:

20185589

Data Arrivo Camp.:

Data Inizio Prova: 28-nov-18

27-nov-18

Data Fine Prova:

28-nov-18

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore: SIBILLA B4

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,69
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,80
Proteine	% p/p	2,98
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,07
Lattosio	% p/p	4,70
* Residuo secco magro	%	8,37
* pH	unità pH	6,73
* Indice Crioscopico	°C	-0,534
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	761
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	, 11

Responsabile/i di Settore ALCIONI ANNA MARIME

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

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

(*) = 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.

0 5 DIC. 2018 /863