

## Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20164642 **del:** 04/10/2016 **Note:**

**Data Rdp:** 10/10/2016

**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
Campione: 20164642-001 BECCERICA UMBERTO	1,32	1,36	3,26	3,36	4,85	8,81	6,59	-0,532	0,00	118	17
Campione: 20164642-002 CESARETTI BERNARDINO	2,87	2,96	2,85	2,94	4,75	8,29	6,61	-0,527	0,00	137	14
Campione: 20164642-003 FIOCCHI GIANNI	4,32	4,45	3,64	3,75	4,72	9,05	6,65	-0,536	0,00	378	70
Campione: 20164642-004 MARZIALI MARIO	3,61	3,72	3,51	3,62	4,78	8,98	6,66	-0,532	0,00	151	11
Campione: 20164642-005 MORE' CLAUDIO	3,87	3,99	4,00	4,12	4,84	9,53	6,61	-0,536	0,00	49	47
Campione: 20164642-006 OTTAVIANI LEONE FRANCO	1,58	1,63	3,77	3,88	4,92	9,38	6,59	-0,539	0,00	50	18
Campione: 20164642-007 SAGRIPANTI SIMONE	3,57	3,68	3,14	3,23	4,83	8,65	6,68	-0,528	0,00	287	26
Campione: 20164642-008 SCIAMANNA FRANCO	3,62	3,73	3,51	3,62	4,76	8,96	6,65	-0,532	0,00	146	11

Anticipazione

N° Accettazione: 20164642

del: 04/10/2016

Note:

Data Rdp:

10/10/2016

Periodo:

Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

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
SIBILLA "A-1" SOCI	3,60	3,71	3,47	3,57	4,80	8,96	6,68	-0,535	0,00	340	129
Campione: 20164642-010	3,60	3,71	3,52	3,63	4,79	9,00	6,64	-0,535	0,00	144	12
SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D e C.											
Campione: 20164642-011	2,58	2,66	3,26	3,36	4,88	8,83	6,61	-0,533	0,00	117	7
CESARI GIUSEPPINA											
Campione: 20164642-012	3,62	3,73	3,50	3,61	4,76	8,95	6,63	-0,533	0,00	144	11
PINCIAROLI SERGIO											
Campione: 20164642-013	3,73	3,84	3,25	3,35	4,88	8,82	6,7	-0,523	0,00	160	39
SENESI PATRIZIA											
Campione: 20164642-014	3,71	3,82	3,25	3,35	4,88	8,83	6,72	-0,523	0,00	156	34
SIBILLA "B-2" SOCI											

Rapporto di  
prova n°:

**20164642-001**

del:

**10-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**04-ott-16**

Accettazione:

**20164642**

Data Arrivo Camp.:

**04-ott-16**

Data Inizio Prova:

**05-ott-16**

Data Fine Prova:

**05-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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>1,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>1,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,81</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,59</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>118</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</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 Formiche 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.

10 OTT. 2016 / 64P

Rapporto di prova n°: **20164642-002**

del: **10-ott-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-ott-16**

Accettazione: **20164642**

Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**

Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

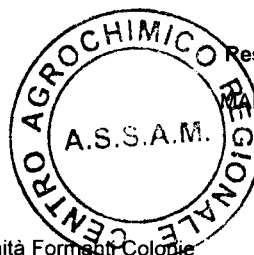
**Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**  
**CESARETTI BERNARDINO**  
**ISOLA SAN BIAGIO**  
**63048 MONTEMONACO AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,29</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>137</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>14</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.

10 OTT. 2016 / 679

Rapporto di prova n°: **20164642-003**

del: **10-ott-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **04-ott-16**

Accettazione: **20164642**

Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**

Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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>4,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,05</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,536</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>378</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>70</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONE

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.

10 OTT 2016 / 678

Rapporto di  
prova n°:

**20164642-004**

del:

**10-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**04-ott-16**

Accettazione:

**20164642**

Data Arrivo Camp.:

**04-ott-16**

Data Inizio Prova:

**05-ott-16**

Data Fine Prova:

**05-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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>3,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,72</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>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,98</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>151</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</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.

10 OTT. 2016 / 679

Rapporto di  
prova n°:

**20164642-005**

del:

**10-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**04-ott-16**

Accettazione:

**20164642**

Data Arrivo Camp.:

**04-ott-16**

Data Inizio Prova:

**05-ott-16**

Data Fine Prova:

**05-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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**

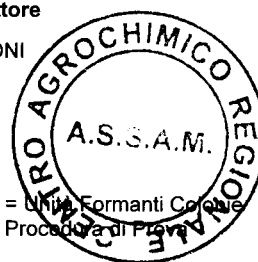
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,99</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>4,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>4,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,53</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,536</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>49</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>47</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 Coliforme  
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.

10 OTT. 2016 / 649

Rapporto di  
prova n°:

**20164642-006**

del:

**10-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**04-ott-16**

Accettazione:

**20164642**

Data Arrivo Camp.:

**04-ott-16**

Data Inizio Prova:

**05-ott-16**

Data Fine Prova:

**05-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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**

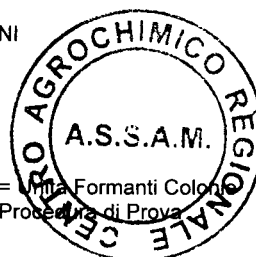
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	<b>1,58</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>1,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,38</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,59</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,539</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>50</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>18</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.

10 OTT. 2016/64P



Rapporto di  
prova n°:

**20164642-007**

del:

**10-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**04-ott-16**

Accettazione:

**20164642**

Data Arrivo Camp.:

**04-ott-16**

Data Inizio Prova:

**05-ott-16**

Data Fine Prova:

**05-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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**

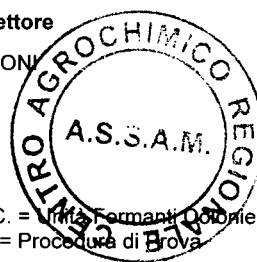
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,14</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>287</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>26</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.

10 OTT 2016 /649

Rapporto di  
prova n°:

**20164642-008**

del:

**10-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**04-ott-16**

Accettazione:

**20164642**

Data Arrivo Camp.:

**04-ott-16**

Data Inizio Prova:

**05-ott-16**

Data Fine Prova:

**05-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**Spettabile:**

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

**Produttore:**

**SCIAMANNA FRANCO**

**C.DA MONTAZZOLINO 21**

**63047 MONTEFORTINO FM**

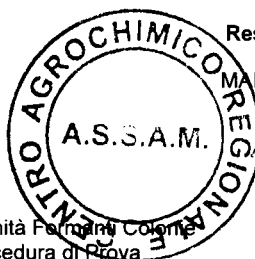
Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,73</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>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,96</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</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>146</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</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 Formiche Coliformi  
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.

10 OTT 2016 / 649

Rapporto di  
prova n°:

**20164642-009**

del:

**10-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**04-ott-16**

Accettazione:

**20164642**

Data Arrivo Camp.:

**04-ott-16**

Data Inizio Prova:

**05-ott-16**

Data Fine Prova:

**05-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**SIBILLA "A 1" SOCI**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

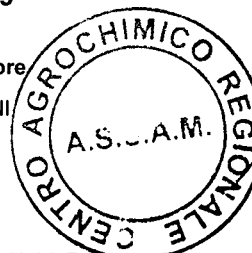
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,96</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>340</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>129</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.

10 OTT 2016 / 678

Rapporto di  
prova n°:

**20164642-010**

del:

**10-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**04-ott-16**

Accettazione:

**20164642**

Data Arrivo Camp.:

**04-ott-16**

Data Inizio Prova:

**05-ott-16**

Data Fine Prova:

**05-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

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>3,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,535</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>144</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA TALCIONI

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.

10 OTT. 2016 / 649

Rapporto di  
prova n°:

**20164642-011**

del:

**10-ott-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**04-ott-16**

Accettazione:

**20164642**

Data Arrivo Camp.:

**04-ott-16**

Data Inizio Prova:

**05-ott-16**

Data Fine Prova:

**05-ott-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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**

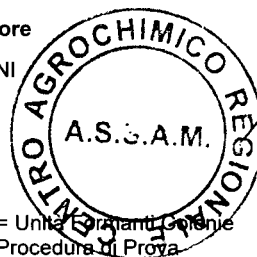
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,58</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,66</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>117</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>7</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FAZZIONI

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.

10 OTT 2016 / 679

Rapporto di  
prova n°: **20164642-012**del: **10-ott-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-ott-16**Accettazione: **20164642**Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**Tipo Prove: **Latte bovino****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>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,95</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>144</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</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.

10 OTT 2016 / 67

Rapporto di  
prova n°: **20164642-013**del: **10-ott-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-ott-16**Accettazione: **20164642**Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

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>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,84</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>6,7</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>160</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>39</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.

10 OTT 2016/679

Rapporto di  
prova n°: **20164642-014**del: **10-ott-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **04-ott-16**Accettazione: **20164642**Data Arrivo Camp.: **04-ott-16**Data Inizio Prova: **05-ott-16** Data Fine Prova: **05-ott-16**Tipo Prove: **Latte bovino**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:

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

Produttore:

**SIBILLA "B 2" SOCI**

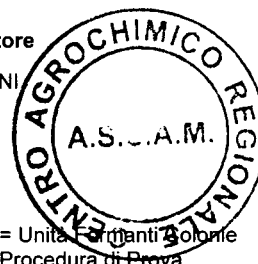
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>156</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>34</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.

10 OTT 2016/679