

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20172725 del: 14/06/2017 Note:

Data Rdp: 16/06/2017

Periodo:

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine % p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio % p/p	Residuo secco magro %	pH	Indice Crioscopi co °C	Contenut o in acqua aggiunta %	Cellule somatiche 1000/mL	Carica Batterica Totale UFCx100 0/mL
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH			cell x 1000/mL	
20172725-001 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,33	3,43	3,24	3,34	4,87	8,80	6,69	-0,526	0,00	77	32
20172725-002 DEL DOTTO PARIDE	3,40	3,50	3,11	3,20	4,81	8,61	6,69	-0,527	0,00	78	14
20172725-003 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	3,50	3,61	3,05	3,14	4,87	8,60	6,68	-0,529	0,00	271	8

Rapporto di prova n°: **20172725-001**

del: **16-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **13-giu-17**

Accettazione: **20172725**

Data Arrivo Camp.: **14-giu-17**

Data Inizio Prova: **14-giu-17** Data Fine Prova: **14-giu-17**

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

Produttore:
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.
C.DA ENTOTTE, 20
62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	77	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	32	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.

2017/413

Rapporto di prova n°: **20172725-002**del: **16-giu-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **13-giu-17**Accettazione: **20172725**Data Arrivo Camp.: **14-giu-17**Data Inizio Prova: **14-giu-17** Data Fine Prova: **14-giu-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
DEL DOTTO PARIDE
LOC. RAMBONA, 6
62029 TOLENTINO MCTrasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	78	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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

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

1000/100/613

Rapporto di
prova n°: **20172725-003**del: **16-giu-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **13-giu-17**Accettazione: **20172725**Data Arrivo Camp.: **14-giu-17**Data Inizio Prova: **14-giu-17** Data Fine Prova: **14-giu-17**Trasporto a cura di: **CLIENTE****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.
VIA S. CRISTOFORO, 3
63857 AMANDOLA FM

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61	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	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	271	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonia
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.

19 GIU 2017 / 413