

Rapporto di prova n°: **20174729-001**

del: **23-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **17-ott-17**

Accettazione: **20174729**

Data Arrivo Camp.: **17-ott-17**

Data Inizio Prova: **18-ott-17** Data Fine Prova: **18-ott-17**

**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	<b>3,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,96</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>4,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,48</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,58</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>281</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 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.

**23 OTT. 2017 / 723**

Rapporto di prova n°: **20174729-002**

del: **23-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **17-ott-17**

Accettazione: **20174729**

Data Arrivo Camp.: **17-ott-17**

Data Inizio Prova: **18-ott-17** Data Fine Prova: **18-ott-17**

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

**Produttore:**  
**ANGELINI TONINO**  
**C.DA MONTE 18**  
**63030 ROTELLA AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,96</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,08</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,48</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>411</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>31</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/ 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.

23 OTT. 2017 / 723

Rapporto di prova n°: **20174729-003**

del: **23-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **17-ott-17**

Accettazione: **20174729**

Data Arrivo Camp.: **17-ott-17**

Data Inizio Prova: **18-ott-17** Data Fine Prova: **18-ott-17**

**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	<b>3,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,94</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>4,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,49</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,59</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>290</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA FALCIONI



**LEGENDA**

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

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

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

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

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

23 OTT. 2017 / 723

Rapporto di prova n°: **20174729-004**

del: **23-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **17-ott-17**

Accettazione: **20174729**

Data Arrivo Camp.: **17-ott-17**

Data Inizio Prova: **18-ott-17** Data Fine Prova: **18-ott-17**

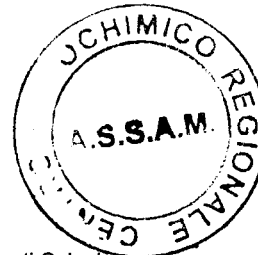
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA**  
**VIA TACCARELLI 32**  
**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,14</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</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>492</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



#### 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.

23 OTT. 2017 / 723

Rapporto di prova n°: **20174729-005**

del: **23-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **17-ott-17**

Accettazione: **20174729**

Data Arrivo Camp.: **17-ott-17**

Data Inizio Prova: **18-ott-17** Data Fine Prova: **18-ott-17**

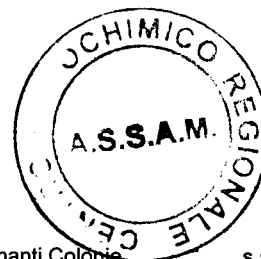
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**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	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,55</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>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,95</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>354</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>30,9</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

23 OTT. 2017 / 723

Rapporto di prova n°: **20174729-006**

del: **23-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **17-ott-17**

Accettazione: **20174729**

Data Arrivo Camp.: **17-ott-17**

Data Inizio Prova: **18-ott-17** Data Fine Prova: **18-ott-17**

**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	<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>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</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>100</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	<b>32,1</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

**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.

23 OTT. 2017 / 723

Rapporto di prova n°: **20174729-007**

del: **23-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **17-ott-17**

Accettazione: **20174729**

Data Arrivo Camp.: **17-ott-17**

Data Inizio Prova: **18-ott-17** Data Fine Prova: **18-ott-17**

**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	<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>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,29</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>96</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>3</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA FALCIONI



**LEGENDA**

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

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

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

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

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

23 OTT. 2017 / 723

Rapporto di prova n°: **20174729-008**

del: **23-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **17-ott-17**

Accettazione: **20174729**

Data Arrivo Camp.: **17-ott-17**

Data Inizio Prova: **18-ott-17** Data Fine Prova: **18-ott-17**

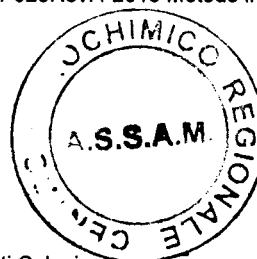
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**SALVATORI MANFREDO**  
**LOC. PARADISO, 20**  
**62025 PIORACO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,00</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,09</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>4,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>207</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
 ANNA MARIA FALCONI



**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.

23 OTT. 2017 / 723



Rapporto di prova n°: **20174729-009**

del: **23-ott-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **17-ott-17**

Accettazione: **20174729**

Data Arrivo Camp.: **17-ott-17**

Data Inizio Prova: **18-ott-17** Data Fine Prova: **18-ott-17**

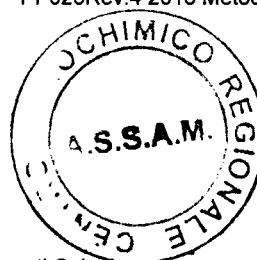
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**SIBILLA B4**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,98</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,07</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>4,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>227</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



#### LEGENDA

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

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

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

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

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

**23 OTT. 2017 / 723**