

Rapporto di
 prova n°:

20163559-001

del:

01-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-lug-16

Accettazione:

20163559

Data Arrivo Camp.:

26-lug-16

Data Inizio Prova:

27-lug-16

Data Fine Prova:

27-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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

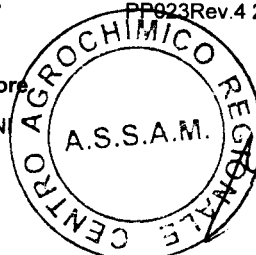
| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,27 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 2,95 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,04 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,60 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,24 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,62 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,522 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 184 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 7 | 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.

01/08/2016/532

Rapporto di
prova n°: **20163559-002**del: **01-ago-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **26-lug-16**Accettazione: **20163559**Data Arrivo Camp.: **26-lug-16**Data Inizio Prova: **27-lug-16** Data Fine Prova: **27-lug-16**Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

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

Produttore:

ANGELINI TONINO**C.DA MONTE 18****63030 ROTELLA AP**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

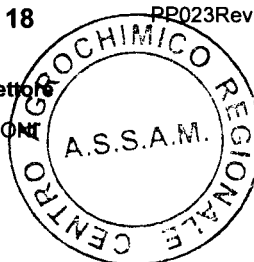
| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,48 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,61 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 4,10 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 4,22 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,86 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,66 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,95 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,553 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 73 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 18 | 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.

/532

Rapporto di prova n°: **20163559-003**

del: **01-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-lug-16**

Accettazione: **20163559**

Data Arrivo Camp.: **26-lug-16**

Data Inizio Prova: **27-lug-16** Data Fine Prova: **27-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

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

Produttore:
SIBILLA "A 2" SOCI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,57 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,29 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,39 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,66 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,74 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,531 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 138 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 28 | 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.

01-ago-16/532

Rapporto di
 prova n°:

20163559-004

del:

01-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-lug-16

Accettazione:

20163559

Data Arrivo Camp.:

26-lug-16

Data Inizio Prova:

27-lug-16

Data Fine Prova:

27-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI MULO ROBERTO FILIPPO

VIA TACCARELLI 32

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,61 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,72 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,42 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,67 | 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 | 147 | 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

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.

01/08/2016/532

Rapporto di prova n°: **20163559-005**

del: **01-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-lug-16**

Accettazione: **20163559**

Data Arrivo Camp.: **26-lug-16**

Data Inizio Prova: **27-lug-16** Data Fine Prova: **27-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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 | 3,49 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,59 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,15 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,24 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,79 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,63 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,73 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,530 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 171 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 9 | 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 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.

61/4/2016/S32

Rapporto di prova n°: **20163559-006**

del: **01-ago-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **26-lug-16**

Accettazione: **20163559**

Data Arrivo Camp.: **26-lug-16**

Data Inizio Prova: **27-lug-16** Data Fine Prova: **27-lug-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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 | 3,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,64 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,27 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,65 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,73 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,531 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 190 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 10 | PP029Rev.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.

01/08/2016 / 532