

Anticipazione

Spettabile Azienda
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20162590 del: 26/05/2016 Note:

Data Rdp: 30/05/2016

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
20162590-009 GRECI ANGELO	6,56	6,80	5,66	5,86	4,54	10,89	6,59	-0,571	0,00	603	93
20162590-010 LAI GIOVANNI	6,07	6,29	5,59	5,79	4,70	10,99	6,61	-0,574	0,00	679	85
20162590-011 LAI MASSIMILIANO	5,99	6,21	5,60	5,80	4,71	11,00	6,64	-0,575	0,00	665	90
20162590-012 MOI MARIANGELA	7,35	7,61	5,88	6,09	4,60	11,17	6,55	-0,581	0,00	643	186
20162590-013 BECCERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla	5,80	6,01	5,27	5,46	4,66	10,62	6,63	-0,568	0,00	1097	63
20162590-014 F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	6,54	6,78	5,33	5,52	4,63	10,65	6,69	-0,575	0,00	1442	591
20162590-015 LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA	5,73	5,94	5,56	5,76	4,58	10,83	6,65	-0,568	0,00	1185	39
20162590-016 STANGONI GUIDO	6,49	6,72	5,92	6,13	4,44	11,05	6,57	-0,549	2,83	952	63

Anticipazione

N° Accettazione: 20162590 **del:** 26/05/2016 **Note:** Spettabile Azienda
Data Rdp: 30/05/2016 **SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**
Periodo: **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**
63857 AMANDOLA (FM)

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
Campione: 20162590-001	7,49	7,76	5,86	6,07	4,61	11,16	6,56	-0,58	0,00	651	337
A.G.A. di Loddo Niccolau e Loddo Ignazio											
Campione: 20162590-002	9,10	9,43	5,46	5,66	4,32	10,48	6,48	-0,56	0,88	1596	185
ANGELI SIMONE											
Campione: 20162590-003	5,59	5,79	5,05	5,23	4,80	10,54	6,76	-0,563	0,35	1042	294
ARGIOLAS PAOLINO											
Campione: 20162590-004	6,58	6,82	5,54	5,74	4,68	10,91	6,61	-0,578	0,00	1246	99
BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.											
Campione: 20162590-005	6,59	6,83	5,60	5,80	4,59	10,88	6,60	-0,566	0,00	1263	61
BASOCU LUIGI & MICHELE											
Campione: 20162590-006	7,52	7,79	5,86	6,07	4,60	11,15	6,53	-0,58	0,00	669	205
BIANCHINI DOMENICO											
Campione: 20162590-007	5,41	5,60	5,60	5,80	4,68	10,98	6,67	-0,572	0,00	1483	982
DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ. AGR. s.s.											
Campione: 20162590-008	6,22	6,44	5,92	6,13	4,75	11,36	6,66	-0,576	0,00	828	1330
FARA ANGELO E BRUNO S.S.											

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 30/05/2016

Anticipazione

N° Accettazione: 20162590 **del:** 26/05/2016 **Note:**

Spettabile Azienda

Data Rdp:

Periodo:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Grasso	Proteine (per calcolo)	Lattosio	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		Residuo secco magro					

Rapporto di
prova n°: **20162590-001**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio
C.DA ETE MORTO
63813 MONTE URANO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,16	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	651	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	337	PP023Rev.3 2014 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.

30 MAG 2016 / 382

Rapporto di
prova n°:

20162590-002

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

25-mag-16

Accettazione:

20162590

Data Arrivo Camp.:

26-mag-16

Data Inizio Prova:

27-mag-16

Data Fine Prova:

27-mag-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

ANGELI SIMONE

C.DA FONTE ISOLA, 12

62010 MOGLIANO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	9,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	9,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,32	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1596	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	185	PP023Rev.3 2014 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.

30 MAG 2016 / 382

Rapporto di prova n°: **20162590-003**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
ARGIOLAS PAOLINO
CONTRADA ZAZZA 32
62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,563	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,35	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1042	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	294	PP023Rev.3 2014 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 APR 2016 / 382

Rapporto di prova n°: **20162590-004**
 del: **30-mag-16**
 Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**
 Data Prelievo: **25-mag-16**
 Accettazione: **20162590**
 Data Arrivo Camp.: **26-mag-16**
 Data Inizio Prova: **27-mag-16** Data Fine Prova: **27-mag-16**
 Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.
C.DA CESE, 2
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,68	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,578	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1246	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	99	PP023Rev.3 2014 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 MAG 2016 / 382

Rapporto di prova n°: **20162590-005**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BASOCU LUIGI & MICHELE
C.DA SELVA
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,59	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,566	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1263	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	61	PP023Rev.3 2014 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.

30 MAG 2016/382

Rapporto di prova n°: **20162590-006**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BIANCHINI DOMENICO
CONTRADA CINANTE 1
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,15	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	659	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	205	PP023Rev.3 2014 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 MAG 2016 / 382

Rapporto di prova n°: **20162590-007**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO
AZ.AGR.s.s.
C.DA SAN GIOVANNI
63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,68	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,572	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1483	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	982	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCONI

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.

9.9.1406.2016/1382

Rapporto di prova n°: **20162590-008**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
FARA ANGELO E BRUNO S.S.
C.DA GAGLIANELLO, 14
63833 MONTEGIORGIO FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,36	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,576	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	828	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1330	PP023Rev.3 2014 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.

30 MAG 2016/382

Rapporto di prova n°: **20162590-009**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
GRECI ANGELO
C.DA CUPOLAME 2
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,571	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	603	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	93	PP023Rev.3 2014 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.

5.0 MAG 2016 / 382

Rapporto di prova n°: **20162590-010**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
LAI GIOVANNI
C.DA NOCELLA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,99	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,574	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	679	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	85	PP023Rev.3 2014 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.

30 MAG. 2016 / 382

Rapporto di prova n°: **20162590-011**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
LAI MASSIMILIANO
C.DA SANTA LUCIA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,575	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	665	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	90	PP023Rev.3 2014 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.

1.0.100.2016/382

Rapporto di prova n°: **20162590-012**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MOI MARIANGELA

LOC. MOILANO, 1

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,17	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,55	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,581	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	643	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	186	PP023Rev.3 2014 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.

30 MAG 2016 / 382

Rapporto di prova n°: **20162590-013**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

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

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

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BECCERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla
VIA CASTELLO 27
62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,66	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,568	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1097	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	63	PP023Rev.3 2014 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.

30 MAG. 2016 / 382

Rapporto di
prova n°:

20162590-014

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

25-mag-16

Accettazione:

20162590

Data Arrivo Camp.:

26-mag-16

Data Inizio Prova:

27-mag-16

Data Fine Prova:

27-mag-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)

VIA FERMANA SUD, 116

63812 MONTEGRANARO FM

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,63	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,575	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1442	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	591	PP023Rev.3 2014 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.

30 MAG 2016 / 382

Rapporto di
prova n°:

20162590-015

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

25-mag-16

Accettazione:

20162590

Data Arrivo Camp.:

26-mag-16

Data Inizio Prova:

27-mag-16

Data Fine Prova:

27-mag-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.

C.DA MORICHELLA 19

62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,568	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1185	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39	PP023Rev.3 2014 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.

70 MAG 2016 / 382

Rapporto di
prova n°: **20162590-016**

del: **30-mag-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **25-mag-16**

Accettazione: **20162590**

Data Arrivo Camp.: **27-mag-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
STANGONI GUIDO
VIA CASE SPARSE, 23/A
63091 VENAROTTA AP

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,44	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,05	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,549	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	2,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	952	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	63	PP023Rev.3 2014 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.

09 MAG 2016 / 382