



Anticipazione

N° Accettazione: 20171142

Data Rdp: 14/03/2017

Periodo:

del: 09/03/2017

Note:

Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Campione:	20171142-001	FIOCCHI GIANNI	Grasso	% p/p	3,50	Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61	Proteine	% p/p	3,34	Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	Lattosio	% p/p	4,83	Residuo secco magro	%	8,86	pH	6,7	Indice Crioscopico	°C	-0,526	Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	Cellule somatiche	cell x 1000/mL	354	Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13
Campione:	20171142-002	MORE' CLAUDIO	3,91	4,03	3,63	3,74	4,80	9,12	6,68	-0,528	0,00	139	113																					
Campione:	20171142-003	OTTAVIANI LEONE FRANCO	10,52	10,84	2,89	2,98	4,42	8,00	6,45	-0,520	0,00	138	//																					
Campione:	20171142-004	SAGRIPANTI SIMONE	3,44	3,54	3,07	3,16	4,81	8,57	6,73	-0,522	0,00	74	24																					
Campione:	20171142-005	SCIAMANNA FRANCO	3,75	3,86	3,12	3,21	4,83	8,63	6,7	-0,531	0,00	105	3																					
Campione:	20171142-006	SIBILLA "A" SOCI	3,62	3,73	3,27	3,37	4,83	8,78	6,73	-0,525	0,00	285	16																					

Rapporto di prova n°: **20171142-001**

del: **14-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-mar-17**

Accettazione: **20171142**

Data Arrivo Camp.: **09-mar-17**

Data Inizio Prova: **09-mar-17** Data Fine Prova: **09-mar-17**

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	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	354	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	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.

15 MAR 2017/172

Rapporto di
prova n°:

20171142-002

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-mar-17

Accettazione:

20171142

Data Arrivo Camp:

09-mar-17

Data Inizio Prova:

09-mar-17

Data Fine Prova:

09-mar-17

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	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,12	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	139	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	113	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]



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.

15 MAR. 2017 /172

Rapporto di
prova n°:

20171142-003

del:

14-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-mar-17

Accettazione:

20171142

Data Arrivo Camp.:

09-mar-17

Data Inizio Prova:

09-mar-17

Data Fine Prova:

09-mar-17

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	10,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	10,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,42	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,45	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,520	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

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]



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.

15 MAR 2017/172

Rapporto di prova n°: **20171142-004**

del: **14-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-mar-17**

Accettazione: **20171142**

Data Arrivo Camp.: **09-mar-17**

Data Inizio Prova: **09-mar-17** Data Fine Prova: **09-mar-17**

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	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	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	74	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI
[Firma]



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.

15 MAR 2017 /172

Rapporto di prova n°: **20171142-005**

del: **14-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-mar-17**

Accettazione: **20171142**

Data Arrivo Camp.: **09-mar-17**

Data Inizio Prova: **09-mar-17** Data Fine Prova: **09-mar-17**

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	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	105	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]



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.

15 MAR. 2017 / 172

Rapporto di prova n°: **20171142-006**

del: **14-mar-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **07-mar-17**

Accettazione: **20171142**

Data Arrivo Camp.: **09-mar-17**

Data Inizio Prova: **09-mar-17** Data Fine Prova: **09-mar-17**

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

Produttore:
SIBILLA "A" SOCI

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	285	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

[Firma]



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.

15 MAR 2017