

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20184694-001

del:

08-ott-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ott-18

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20184694 02-ott-18

Data Inizio Prova:

03-ott-18

Data Fine Prova:

03-ott-18

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	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,19	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	7,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,53	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	336	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.5 2018 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.

0 9 011. 2018 723



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova nº:

20184694-002

del:

08-ott-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ott-18

Accettazione:

20184694

Data Arrivo Camp.:

02-ott-18

Data Inizio Prova:

03-ott-18

Data Fine Prova:

03-ott-18

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
Grasso	% p/p	4,35
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,48
Proteine	% p/p	4,15
Proteine (per calcolo)	% p∕V	4,27
Lattosio	% p/p	4,74
* Residuo secco magro	%	9.58
* pH	unità pH	6,63
* Indice Crioscopico	°C	-0,606
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	174
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	79

Responsabile/i di Settore ANNA MARMA FALCIONI

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC



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

(*) = 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.

0 9 0 TT. 2018 722



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova nº:

20184694-003

del:

08-ott-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ott-18

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20184694

Data Inizio Prova:

02-ott-18 03-ott-18

Data Fine Prova:

03-ott-18

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	Met
Grasso	% p/p	3,22	ISC
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,32	ISC
Proteine	% p/p	3.03	ISC
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,12	ISC
Lattosio	% p/p	4,20	ISC
* Residuo secco magro	%	7,92	PP
* pH	unità pH	6,52	PP
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0.00	PP
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	339	UN
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013 O 9622/IDF 141:2013

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

2027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

NI EN ISO 13366-2:2007

2023Rev.5 2018 Metodo interno BSC



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

(*) = 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 OTT. 2018/722

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova nº:

20184694-004

del:

08-ott-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ott-18

Accettazione:

20184694

Data Arrivo Camp.:

02-ott-18

Data Inizio Prova:

03-ott-18

Data Fine Prova: 03-ott-18 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
Grasso	% p/p	3,89
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01
Proteine	% p/p	3,25
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35
Lattosio	% p/p	4,69
* Residuo secco magro	%	8,63
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,529
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	221
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12

Responsabile/i di Settore (FALCIONI

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

2018 Metodo interno BSC MICO

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

(*) = 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

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

0 9 OTT. 2018 /722



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°: 20184694-005

del:

08-ott-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ott-18

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20184694 02-ott-18

Data Inizio Prova:

12 -44 40

03-ott-18

Data Fine Prova: 03-ott-18

Produttore:

Spettabile:

VIOLA GIULIO

VIA BENEDETTO COSTA N.82

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

62028 SARNANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	219	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	13,6	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.

09011.2018/728



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova nº:

20184694-006

dei:

08-ott-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ott-18

Accettazione:

20184694

Data Arrivo Camp.:

02-ott-18

Data Inizio Prova:

03-ott-18

Data Fine Prova: 03-ott-18 Spettabile:

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

Produttore:

Metodo

MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.

LOC.PAROLITO,124

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

62027 SAN SEVERINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M.	Risultato
Grasso (per calcolo)	% p/p	3,94
Proteine Proteins	% p/∨	4,06
	% p/p	3,15
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,24
Lattosio	% p/p	•
Residuo secco magro	%	4,74
pH		8,58
Indice Crioscopico	unità pH	6,67
Contenuto in acqua aggiunta	°C	-0,529
Cellule somatiche	%	0,00
	cell x 1000/mL	174
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	
Urea	mg/100mL	5
	g, 10011/L	22,2

Responsabile/i di Settore ANNA MAG EALCION!

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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

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

LEGENDA

NOTE

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

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. l 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

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

09011.2018/728



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)
Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084
e-mail: laborjesi@assam.marche.it
Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20184694-007

del:

08-ott-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ott-18

Accettazione:

20184694

Data Arrivo Camp.:

02-ott-18

Data Inizio Prova:

03-ott-18

Dat

Data Fine Prova: 03-ott-18

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

U.M.	Risultato	Metodo
% p/p	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/V	4,03	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
% p∕V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
%	8,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
unità pH	6,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
cell x 1000/mL	136	UNI EN ISO 13366-2:2007
UFCx1000/mL	4	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL	% p/p 3,91 % p/V 4,03 % p/p 3,28 % p/V 3,38 % p/p 4,67 % 8,64 unità pH 6,76 °C -0,530 % 0,00 cell x 1000/mL 136

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.

09011.2018/722



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





Rapporto di prova n°:

20184694-008

del:

08-ott-18

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ott-18

Accettazione:

20184694

Data Arrivo Camp.:

02-ott-18

Data Inizio Prova:

03-ott-18

Data Fine Prova:

03-ott-18

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	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	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	135	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore MA/RALCIONI ANNA MAJ

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 Ci PP = Procedura di Prova

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

(*) = 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.

0 9 011. 2018 /722