AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20172166 del: 11/05/2017

Note:

Data Rdp:

Periodo:

19/05/2017

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd.	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	∧d %	d/d %	//d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: CESARETTI	20172166- 001 BERNARDINO	3,68	3,79	3,21	3,31	4,94	8,84	69'9	-0,526	0,00	189	. 65
Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	20172166- 002 NNNI	3,18	3,28	3,31	3,41	4,86	8,86	6,71	-0,527	00'0	236	36
Campione: 20 00 MARZIALI MARIO	20172166- 003 ARIO	1,14	1,17	3,51	3,62	4,94	9,14	6,54	-0,526	00'0	16	ო
Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	20172166- 004 JDIO	3,52	3,63	3,46	3,56	4,77	8,92	6,67	-0,530	00.00	603	29
Campione: 2017 005 OTTAVIANI LEONE FRANCO	20172166- 005 -EONE	6,63	8. 8.	3,03	3,12	4,66	8,39	6,62	-0,521	00,00	155	52
Campione: 201721 006 SAGRIPANTI SIMONE	20172166- 006 I SIMONE	3,49	3,59	3,14	3,23	4,80	8,63	99'9	-0,523	00'0	88	. 52
Campione: 2017210 007 SCIAMANNA FRANCO	20172166- 007 FRANCO	4,07	4,19	3,18	3,28	4,77	8,63	99,99	-0,528	00'0	282	35
Campione: 2017 008 SIBILLA "A-1" SOCI	20172166- 008 " SOCI	3,28	3,38	3,30	3,40	4,85	8,84	69'9	-0,526	00'0	253	34

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 19/05/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172166 del: 11/05/2017

19/05/2017

Data Rdp:

Periodo:

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd.	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	Nd %	d/d %	//d %	d/d %	%	unità pH	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione:	20172166-	3,26	3,36	3,11	3,20	4,78	8,58	6,64	-0,519	0,19	64	19
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	RANCO & C.											
Campione:	20172166- 010	3,24	3,34	3,32	3,42	4,86	8,87	6,65	-0,531	00'0	352	19
DEL DOTTO PARIDE	PARIDE											
Campione:	20172166- 011	3,50	3,61	3,13	3,22	4,87	8,69	6,72	-0,531	00'0	179	10
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	зіасомо											
Campione:	20172166- 012	3,51	3,62	3,14	3,23	4,86	8,69	6,71	-0.532	00'0	180	ω
SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	" ALTA											
Campione:	20172166- 013	3,73	3.84	3,28	3,38	4,85	8,82	2.9	-0,529	00'0	429	ဖ
SOC.AGR. VI D.e C.	SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.											
Campione:	20172166- 014	3,71	3,82	3,24	3,34	4,93	8,86	69'9	-0,526	00'0	163	თ
CESARI GIUSEPPINA	SEPPINA											
Campione:	20172166- 015	3,60	3,71	3,05	3,14	4,90	8.64	99'9	-0,530	00'0	306	ဖ
PINCIAROLI SERGIO	SERGIO											



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°:

20172166-001

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

11-mag-17

12-mag-17

Data Fine Prova: 12-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARETTI BERNARDINO

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

3,68 3,79 3,21	ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013
0,10	
3.21	ISO 0622/IDE 141:2012
	130 9022/IDF 141.2013
3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
8,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
0/mL 189	UNI EN ISO 13366-2:2007
)/mL 65	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B
	3,31 4,94 8,84 H 6,69 -0,526 0,00 D/mL 189

Responsabile di Settore ANNA MARIA

16 Metodo interno BSC

U.F.C. = Unità Formanti Color

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

LEGENDA

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

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

Pagina 1\1



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°:

20172166-002

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

11-mag-17

12-mag-17

Data Fine Prova: 12-mag-17 Produttore:

Metodo

Spettabile:

FIOCCHI GIANNI **C.DA CERALLA**

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

63857 AMANDOLA FM

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

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,18
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,28
Proteine	% p/p	3,31
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,41
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,86
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	236
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	36

Responsabile/j AL'EIONI ANNA MARIA

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

190 / 330



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

20172166-003 prova n°:

> del: 19-mag-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 09-mag-17

Accettazione: 20172166 Data Arrivo Camp.: 11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17 Data Fine Prova: 12-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: **MARZIALI MARIO** C.DA MARCHESI, 1

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,14	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,14	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,54	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	16	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

di Settore Responsabile

U.F.C. = Unità Formanti Colonte 3 3 s.s.= su sostanza secca PP = Procedura di Prova U.C. = Unità Campionaria

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura p/p = peso su peso p/V = peso su Volume

(*) = 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) And 144 /330



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°:

20172166-004

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova: 1

12-mag-17

Spettabile: SIBILLA SC

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
Grasso	% p/p	3,52
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,63
Proteine	% p/p	3,46
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56
Lattosio	% p/p	4,77
* Residuo secco magro	%	8,92
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,530
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	603
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	67

Responsabile/i di Settore ANNA MARA AALCIONI 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.4 2016 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

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%.

li 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.

/330





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

20172166-005 prova n°:

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova:

12-mag-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	6,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,83	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	4,66	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,39	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	155	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	52	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA EALCIONI

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 C 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.

/330





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°:

20172166-006

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova:

12-mag-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	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	88	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	25	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ARIA FALCIONI

HIMIO

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

LEGENDA

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

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

/330



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°:

20172166-007

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

11-mag-17

12-mag-17

Data Fine Prova: 12-mag-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 ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso	% p/p	4,07	
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,19	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	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	282	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	35	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore FALCIONI

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

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

LEGENDA

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. 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.



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°: 2

20172166-008

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

_ . _ ..

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 11-mag-17

12-mag-17

Data Fine Prova: 12-

12-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,28
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,38
Proteine	% p/p	3,30
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,40
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,84
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	253
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	34

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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: 4 2016 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

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.

/330

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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°:

20172166-009

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20172166 11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova: 12-mag-17 SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Spettabile:

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,519	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,19	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	64	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	19	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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 Co 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.

Pagina 1\1



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°

20172166-010

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova:

12-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DEL DOTTO PARIDE

LOC. RAMBONA, 6 62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,34	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	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	352	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	19	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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 Coloni 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.



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°:

20172166-011

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova:

12-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,50
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61
Proteine	% p/p	3,13
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,22
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	8,69
* pH	unità pH	6,72
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	179
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10

Metodo

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.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARI **KALCIONI**

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.

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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°:

20172166-012

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova:

12-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,51
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,62
Proteine	% p/p	3,14
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,23
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,69
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	180
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8

abile/i di Settore

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.4 2016 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.



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°:

20172166-013

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17

Data Fine Prova: 12-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.

VIA CERRETO, 34/A

62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
		Risultato
Grasso	% p/p	3,73
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84
Proteine	% p/p	3,28
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,82
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,529
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	429
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<u>r</u> 6
		ı

Responsabile/i di Settore ALCIONI

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: 4 2016 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.

330





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:

20172166-014

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

09-mag-17

Accettazione:

20172166

Data Arrivo Camp.:

11-mag-17

Data Inizio Prova: 12-mag-17

Data Fine Prova: 12-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	163	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

HIM!C

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 Colon 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.

: 7 - - - - - - /330



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°:

20172166-015

del:

19-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

09-mag-17

Data Arrivo Camp.:

20172166 11-mag-17

Data Inizio Prova:

12-mag-17 Data Fine Prova:

12-mag-17

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: **PINCIAROLI SERGIO** C.DA RIBUTINO, 32

62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,60
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,71
Proteine	% p/p	3,05
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,14
Lattosio	% p/p	4,90
* Residuo secco magro	%	8,64
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,530
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	306
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6

Responsab/le/i di Settore ANNA MARIA 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. 1,2015 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.

4 9 1 1 1017/330

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1