AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20162948 del: 21/06/2016

27/06/2016

Data Rdp: Periodo:

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

		1							
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	8	20	27	ن به	.	8	27	159
Cellule somatiche	cell x 1,000/mL	09	83	137	52	241	271	557	101
Contenut o in acqua aggiunta	%	0,00	00.0	00,0	00'0	00,0	00'0	00,0	00'0
Indice Crioscopi co	ပွ	-0,528	-0'529	-0,531	-0,585	-0,533	-0,532	-0,527	-0,534
됩	unità pH	69'9	6,61	69'9	6,74	99	99'9	2'9	29'9
Residuo secco magro	%	8,95	88	88.83	86 8	8,95	9.31	8,74	8,84
Lattosio	. d/d %	4,87	4,74	4,87	5,25	4,76	6. 0	4,85	4,89
Proteine (per calcolo)	√ d %	3,48	3,53,	88 6.	3,13	3,61	3,83	3,30	3,36
Proteine	d/d %	3,38	3,43	3,28	3,04	3,50	3,72	3,20	3,26
Grasso (per calcolo)	∧ d %	3,71	3,91	3,79	3,73	3,58	2,65	3,59	3,71
Grasso	d/d %	3,60	3,80	3,68	3,62	3,48	2,57	3,49	3,60
		20162948- 001 UMBERTO	Campione: 20162948- 002 CESARETTI BERNARDINO	20162948- 003 ANNI	20162948- 004 ARIO	20162948- 005 JDIO	20162948- 006 LEONE	20162948- 007 I SIMONE	20162948- 008 FRANCO
		Campione: 20162948 001 BECCERICA UMBERTO	Campione: CESARETTI	Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	Campione: 20 00 MARZIALI MARIO	Campione: 20 00 MORE CLAUDIO	Campione: 2016 006 OTTAVIANI LEONE	Campione: 201629 007 SAGRIPANTI SIMONE	Campione: 201629 008 SCIAMANNA FRANCO

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 27/06/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20162948 del: 21/06/2016

27/06/2016

Data Rdp:

Periodo:

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

Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL		24		7	ω	14
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	410	130	251	211	129	148
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0
Indice Crioscopi , co	ပ္	-0,529	-0,523	-0,534	-0,530	-0,523	-0,523
£	unità pH	69'9	69.9	6,72	69'9	99'9	6,67
Residuo secco magro	%	8,77	8,78	8,80	8,31	8,77	8,77
Lattosio	d/d %	4,85	4,86	5,07	4,71	4.86	4,85
Proteine (per calcolo)	//d %	3,33	3,33	3,13	3,00	3,32	3,33
Proteine	d/d %	3,23	3,23	3,04	2,91	3,22	3,23
Grasso (per calcolo)	//d %	3,73	3,83	3,46	4 13	3,84	3,87
Grasso	d/d %	3,62	3,72	3,36	4,01	3,73	3,76
		: 20162948- 009 -1" SOCI	: 20162948- 010 VIOLA DI VIOLA	Campione: 20162948- 011 CESARI GIUSEPPINA	: 20162948- 012 LI SERGIO	20162948- 013 ATRIZIA	20162948- 014 -2" SOCI
		Campione: 2016 009 SIBILLA "A-1" SOCI	Campione: 2016 010 SOC.AGR. VIOLA DI D.e C.	Campione: 20162 011 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20162 012 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 201 013 SENESI PATRIZIA	Campione: 2016 014 SIBILLA "B-2" SOCI



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20162948-001

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

22-giu-16

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BECCERICA UMBERTO LOC. CASTELLO

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3.60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	60	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

22-giu-16

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

(*) = 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.

27 613 2018/452



Laboratorio di analisi

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°:

20162948-002

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARETTI BERNARDINO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3.80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3.43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	83	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	50	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA/EALCION

Responsabile del Laboratorio

RIA 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 Ó

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

ll 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.

27 610 7 /452



22-giu-16

Laboratorio di analisi

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°:

20162948-003

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162948

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-giu-16

22-giu-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

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	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,79	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	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	137	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IARIA MADDALENA CANELLA Mea

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.

27810 /452



Laboratorio di analisi

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:

20162948-004

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	5,25	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	12	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA mound

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formant Colonie PP = Procedura di Prova

Ó

 \rightarrow

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.

27610 2018/452



Laboratorio di analisi

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°:

20162948-005

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI, 9

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	241	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	91	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA Meaner

LEGENDA

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

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

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

Ġ

b

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

ll 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.

27513.00 /452



Laboratorio di analisi

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:

20162948-006

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova: 22-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	2,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,31	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	271	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Respon\$abile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA Mileon I

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Founanti Cetonie PP = Procedura di Prova

Ò

Ġ

D

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.

27 5111 300 /452



Laboratorio di analisi

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°:

20162948-007

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Latte bovino

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	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	557	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIAFALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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

Ò 3

> 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.

27 610. 200/452



Laboratorio di analisi

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°:

20162948-008

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	101	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	150	PP923Rev 3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA

Responsabile del Laboratorio

RIA 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

RO

Ġ

in

REGIO

40

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.

27 611 2015/452



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162948-009

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162948

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-giu-16

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

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	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	410	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	91	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARAFALCION

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

BEG10 U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

ഗ

S

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.

27 618 cmc/452



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20162948-010

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162948

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-giu-16

22-giu-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

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

VIA CERRETO, 34/A 62026 SAN GINESIO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U. M .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	130	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

22-giu-16

Responsabile/i di Setto/e ANNA MARIA PALCIONIC

Responsabile del Laboratorio

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

'n

01938

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

MADDALENA CANELLA

(*) = 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.

27810.200 /452



Laboratorio di analisi

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°:

20162948-011

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

22-giu-16

Data Fine Prova: 22-giu-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARI GIUSEPPINA

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

U.M.	Risultato	Metodo
% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
% p∕V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	3,04	ISO 9622/IDF 141:2013
% p∕V	3,13	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	5,07	ISO 9622/IDF 141:2013
%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
cell x 1000/mL	251	UNI EN ISO 13366-2:2007
UFCx1000/mL	5	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
	% p/V % p/p % p/V % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL	% p/p 3,36 % p/V 3,46 % p/p 3,04 % p/V 3,13 % p/p 5,07 % 8,80 unità pH 6,72 °C -0,534 % 0,00 cell x 1000/mL 251

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIE FALCIONI

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

SEC

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

MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

Œ.

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.

27 617 00 /452



Laboratorio di analisi

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°:

20162948-012

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,31	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	211	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA mearly

LEGENDA

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

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

&EC. 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.

27610. 1452



Laboratorio di analisi

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°:

20162948-013

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162948

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-giu-16

22-giu-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 22-giu-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	129	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Setto IAVEALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDAL

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

REC

RO 4

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

ENA CANELLA

LEGENDA

(*) = 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.

27 610, 2015/452



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162948-014

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162948

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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

22-giu-16

UFCx1000/mL 17

148

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

Cellule somatiche

Carica Batterica Totale

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

TRO

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.

cell x 1000/mL

Per le proye microbiologiche la conta è esequita 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.

27 510. 2000/452