AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20163025 del: 23/06/2016

27/06/2016 Data Rdp:

Periodo:

Note:

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

ut Cellule Carica Ricerca somatiche Batterica sostanze Totale inibenti	cell x UFCx100 1000/mL 0/mL	1226 8449 assenti	971 10352 assenti	1320 92 assenti	1367 74 assenti	1019 27 assenti	1130 159 assenti	1346 93 assenti	574 429 assenti
Indice Contenut Crioscopi o in co acqua aggiunta	% O.	-0,583 0,00	00'0 825'0-	-0,578 0.00	00'0 225	-0,581 0,00	-0,559 1,06	00'0 225	-0.59 0.00
Hd .	unità pH	99'9	, 56 6,56	99'9	6,61	9,63	89'9	99'9	, ,
Residuo secco magro	%	10,93	11,03	10,83	10,71	10,86	10,61	10,83	11 46
e Lattosio	d/d %	4,57	4,34	4,44	4,48	4,50	4,32	4,44	4 45
e Proteine (per calcolo)	Nd %	5,87	6,22	5,91	5,73	5,86	5,80	5,91	6 7.
Proteine	d/d %	5,67	9	5,70	5,53	5,66	5,60	5,70	6.32
o Grasso (per calcolo)	ν α %	7,11	26'2	7,33	6,97	7,50	7,04	7,27	833
Grasso	d/d %	98'9	2,69	7,08	6,73	7,24	6,80 LE	7,02	8 03
		Campione: 20163025- 001 A.G.A. di Loddo Nicolau e	io 20163025- 002 IONE	20163025- 003 PAOLINO	20163025- 004 AZ.AGR. di	Campione: 20163025- 005 BASOCU GIAMPIOR &	Campione: 20163025- 006 BASOCU LUIGI & MICHELE	20163025- 007 A ANDREA	20163025-
		Campione: A.G.A. di Loc	Loddo Ignazio Campione: 20 00 ANGELI SIMONE	Campione: 20163 003 ARGIOLAS PAOLINO	Campione: 201630; 004 CASTELLO AZ AGR. di	Campione: BASOCU GI	Campione: BASOCU LL	Campione: 201630 007 BECCERICA ANDREA	Campione:

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 27/06/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20163025 del: 23/06/2016

27/06/2016

Data Rdp:

Periodo:

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

Spettabile Azienda

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hg.	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti	
	d/d %	√ d %	d/d %	Nd %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL		
Campione: 20163025-009	2,60	5,80	5,57	5,77	4,61	10,87	6,57	-0,587	00'0	757	17000	assenti	
₹₩													
Campione: 20163025- 010	7,63	7,90	90'9	6,28	4,46	11,21	6,65	-0,577	00'0	1159	3465	assenti	
FARA ANGELO E BRUNO S.S.							٠						
Campione: 20163025-	90'6	6 6	6.38	6.61	4.32	11,39	6.52	-0.584	000	1355	. 19	assenti	
GRECI ANGELO									-				
Campione: 20163025-012	7,73	8,01	5,72	5,93	4,50	10,91	6,63	-0,586	00'0	066	2301	assenti	
LAI GIOVANNI													
Campione: 20163025-	7 73	α.	5 70	r. 20	. 04	10 80	رم بر	אמי	9	680	9300	ţ	
LAI MASSIMILIANO	2	5	o o	- 2	<u>}</u>		- 2) j		706	0077	E DO CO	
Campione: 20163025-014	6,87	7,12	5,83	6,04	4,35	10,87	89'9	-0,576	00'0	1468	47	assenti	
BECCERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilia													
Campione : 20163025-015	7,07	7,32	5,83	6,04	4,50	11,01	6,70	-0,582	00'0	1635	513	assenti	
F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)			٠										
Campione: 20163025-016	89'9	6,92	5,55	5,75	4,38	10,62	6,65	-0,571	00'0	1389	158	assenti	
LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA												٠	

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 27/06/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20163025 del: 23/06/2016

27/06/2016

Data Rdp:

Periodo:

Note:

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

Residuo pH Indice Contenut Cellule Carica Ricerca secco Crioscopi o in somatiche Batterica sostanze magro co acqua Totale inibenti aggiunta	% unità pH °C % cell x UFCx100 % 1000/mL 0/mL	10,67 6,59 -0,534 5,49 1019 574
Proteine Lattosio (per calcolo)	d/d % //d %	6,13 4,06
Grasso Proteine (per calcolo)	d/d % //d %	8,10 5,92
Grasso	d/d %	7,82
		Campione: 20163025-017



23-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



Spettabile:



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163025-001

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

Latte ovino

Produttore:

A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio

C.DA ETE MORTO

63813 MONTE URANO FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,583	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1226	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8449	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

* Ricerca sostanze inibenti

Responsabile/i di Settore

4

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA ucei

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

BEC

RO

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.

27619.70 /430



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°:

20163025-002

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova: 23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

ANGELI SIMONE

C.DA FONTE ISOLA, 12 62010 MOGLIANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	6,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,34	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,578	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	971	UNI EN ISO 13366-2:2007
* Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10352	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore/

RIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

RO

Ś

Ġ

REGY

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

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

2 7 819, 2013 /450



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°:

20163025-003

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

23-giu-16

Latte ovino

Data Fine Prova:

23-giu-16

Produttore:

Spettabile:

ARGIOLAS PAOLINO CONTRADA ZAZZA 32 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,44	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,578	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1320	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	92	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARINETALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

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

NOTE

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

27 619. 2316/459



23-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°:

20163025-004

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

VIA CASTELLO 16 62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,48	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,577	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1367	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	74	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Monelly

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

REG

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.

27610.946/450



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°:

20163025-005

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.

C.DA CESE, 2

63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,581	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1019	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsable/i di Settore

A/FALCIONI

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

۲RO

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, 2000/450



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°:

20163025-006

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

BASOCU LUIGI & MICHELE

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

C.DA SELVA

63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,32	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,559	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1130	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	159	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

NA FALCION

Responsabile del Laboratorio

IA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

งอฐษ U.F.C. = Unità For Colonie PP = Procedura di Prova

ഹ

Ġ

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

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

27619, 100/450



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:

20163025-007

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-qiu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

BECCERICA ANDREA VIA CASTELLO 26 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Control of the	U. M .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,44	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,577	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1346	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	93	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

RO

Marie

Responsabile/i di Settore Responsabile del Laboratorio Ś FALCION IARIA MADDALENA CANELLA S

REG

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

assenti

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

27610.2010/450



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°:

20163025-008

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Latte ovino

Data Fine Prova:

23-giu-16

Produttore:

Spettabile:

BIANCHINI DOMENICO CONTRADA CINANTE 1 63086 FORCE AP

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

U.M.	Risultato	Metodo
% p/p	8,03	ISO 9622/IDF 141:2013
% p∕V	8,32	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	6,32	ISO 9622/IDF 141:2013
% p∕V	6,55	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	4,45	ISO 9622/IDF 141:2013
%	11,46	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
unità pH	6,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR .
°C	-0,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
cell x 1000/mL	574	UNI EN ISO 13366-2:2007
UFCx1000/mL	429	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
	assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL	% p/p 8,03 % p/V 8,32 % p/p 6,32 % p/V 6,55 % p/p 4,45 % 11,46 unità pH 6,58 °C -0,59 % 0,00 cell x 1000/mL 574 UFCx1000/mL 429

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

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

RO

3

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

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

2 7 619, 2816/450



23-giu-16

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°:

20163025-009

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

AZ.AGR.s.s.

C.DA SAN GIOVANNI

63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,587	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	757	UNI EN ISO 13366-2:2007
* Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17000	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

RIAFALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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 Formani 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.

7 7 814. 2016/450



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:

20163025-010

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

Data Arrivo Camp.:

20163025 23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

FARA ANGELO E BRUNO S.S. C.DA GAGLIANELLO, 14

63833 MONTEGIORGIO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,46	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,21	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,577	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1159	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3465	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

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

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

RO

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.

2 7 610. 2016/450



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°:

20163025-011

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

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

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	9,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	9,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	. % p/p	4,32	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,39	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,52	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,584	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1355	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	61	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore 4

ANNA MAR

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA 100coull

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

Ś

S

D

BEG

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.

2 7 610, 2016/450



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°:

20163025-012

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

23-giu-16

Data Fine Prova: 23-giu-16

Latte ovino

Spettabile:

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

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

LAI GIOVANNI C.DA NOCELLA, 1

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	8,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,586	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	990	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2301	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

assenti RO

Responsabile/i di Settore, RIA FALCIONI

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.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.

2 7 AIII. 2016 /450



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°:

20163025-013

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

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

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

LAI MASSIMILIANO C.DA SANTA LUCIA, 1

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	8,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	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	982	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2268	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/j di Settore,

EALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IARIA 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 Forman Colonie PP = Procedura di Prova

Ġ

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

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

2 7 8111 8018 /450



23-giu-16

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



Spettabile:



LAB Nº 1239

Rapporto di

20163025-014 prova nº:

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

Latte ovino

Produttore: BECCERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla

VIA CASTELLO 27

62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,35	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,576	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1468	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	47	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

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 Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

RO

S

BEG

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.

27 518 /450



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°:

20163025-015

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova: 23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

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

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA) VIA FERMANA SUD. 116

63812 MONTEGRANARO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,582	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1635	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	513	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

assenti Responsabile/i di Settøre

RAPALCIQ**NU**

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

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

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

NOTE

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del

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

27 814 2016/450



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°:

20163025-016

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

C.DA MORICHELLA 19 62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,38	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,571	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1389	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	158	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

PARCIONI

ANNA MAR

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

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

MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

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

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

27 814 21 /450



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°:

20163025-017

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

Produttore: **STANGONI GUIDO**

VIA CASE SPARSE, 23/A 63091 VENAROTTA AP

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,06	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	5,49	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1019	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	574	PP023Rev.3.2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore ALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

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

NOTE

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del

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

27 510.7 /450