

# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

N° Accettazione: 20171586 del: 05/04/2017 Note:

Data Rdp: 11/04/2017

Periodo:

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

Campione: CISTERNA DE BERARDINIS 3	Campione: CISTERNA DE BERARDINIS 2	Campione: CISTERNA DE BERARDINIS 1	Campione: CISTERNA SIBILLA		
Campione: 20171586- 004 CISTERNA DE BERARDINIS 3	Campione: 20171586 003 CISTERNA DE BERARDINIS 2	e: 20171586- 002 VA DE INIS 1	Campione: 20171586- 001 CISTERNA TAGLIONI SIBILLA		
3,73	3,69	3,66	5,46	% p/p	Grasso
3,84	3,80	3,77	5,62	% p/V	Grasso (per calcolo)
3,37	3,37	3,36	4,20	% p/p	Proteine
3,47	3,47	3,46	4,33	% p∕V	Proteine (per calcolo)
4,74	4,68	4,76	4,71	% p/p	Lattosio
8,80	8,74	8,81	9,60	%	Residuo secco magro
6,64	6,62	6,66	6,64	unità pH	рн
-0,524	-0,527	-0,528	-0,530	റ്	Indice Crioscopi co
<b>0</b> ,00	0,00	0,00	<b>0</b> ,00	%	Contenut o in acqua aggiunta
66 6	1006	760	1353	cell × 1000/mL	Cellule somatiche
348	1056	365	1666	UFCx100 0/mL	Carica Batterica Totale

Data di Stampa 11/04/2017



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°:

20171586-001

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-apr-17

Accettazione:

20171586

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**CISTERNA TAGLIONI SIBILLA** 

VIA FOSSATO, 3

60036 MONTECAROTTO AN

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	1353	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1666	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B
			11111

Responsabile/i di Settore R/A/FALCIONI

3Rev.4 2016 Metodo interno BSC HIMIC

U.F.C. = Unità Formanti Coloni

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.

1241

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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°:

20171586-002

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Data Prelievo

03-apr-17

Accettazione:

20171586

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**CISTERNA DE BERARDINIS 1** 

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	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
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	760	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	365	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI A.S.S.A.M

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

OTE (\*) = 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.

11 60 107/261

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°:

20171586-003

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-apr-17

Accettazione:

20171586

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

04-apr-17

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**CISTERNA DE BERARDINIS 2** 

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,68	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	1006	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1056	PP023Rev 4-2016 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore MARIA FALCIONI

EN ISO 13366-2:2007 023Rev.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.

11 11 /241

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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°:

20171586-004

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

03-apr-17

Accettazione:

20171586

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova: 05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**CISTERNA DE BERARDINIS 3** 

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,73
Grasso (per calcolo)	% p <b>/</b> ∨	3,84
Proteine	% p/p	3,37
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,47
Lattosio	% p/p	4,74
* Residuo secco magro	%	8,80
* pH	unità pH	6,64
* Indice Crioscopico	°C	-0,524
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	666
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	348

Responsabile/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.

4 - 1 Ja mil /241

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012