AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20164324 del: 15/09/2016

19/09/2016

Data Rdp:

Periodo:

Note:

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

	0	<u>.</u>				
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	. 6	06	135	187	248
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	. 52	192	46	166	513
Contenut o in acqua aggiunta	%	00,0	0,00	00'0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,532	-0,528	-0,534	-0,531	-0,526
Ħ	unità pH	6,64	69'9	6,58	99'9	29'9
Residuo secco magro	%	8,24	8,97	80'6	8,74	8,73
Lattosio	d/d %	4,67	4,82	4,87	4,80	4,75
Proteine (per calcolo)	√d %	2,97	3,56	3,63	3,35	3,40
Proteine	d/d %	. 2,88	3,46	3,52	3,25	3,30
Grasso (per calcolo)	∧ d %	2,39	3,77	1,79	4,26	3,72
Grasso	d/d %	2,32	3,66	1,74	41,4	3,61
		Campione: 20164324- 001 CESARETTI BERNARDINO	20164324- 002 ANNI	20164324- 003 LEONE	20164324- 004 FRANCO	20164324- 005 " SOCI
		Campione: CESARETTI	Campione: 20 00: FIOCCHI GIANNI	Campione: 20164 003 OTTAVIANI LEONE FRANCO	Campione: 20164 004 SCIAMANNA FRANCO	Campione: 2016 005 SIBILLA "A-1" SOCI



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°:

20164324-001

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

14-set-16

Accettazione:

20164324

Data Arrivo Camp.:

15-set-16

Data Inizio Prova:

16-set-16

Data Fine Prova:

16-set-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	2,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4.67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.24	PP027Rev.0 Metodo inte
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo inte
* Indice Crioscopico	°C	-0.532	PP027Rev.0 Metodo inte
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo inte
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	52	UNI EN ISO 13366-2:200
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	19	PP023Rev.4 2016 Metod

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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

CHIM

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MAI AIFALCIONI

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

MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

Dou.

(*) = 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.

19 SE1, 2015/623

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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°:

20164324-002

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

14-set-16

Accettazione:

20164324

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

15-set-16

16-set-16

Data Fine Prova:

16-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

FIOCCHI GIANNI C.DA CERALLA

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,66
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77
Proteine	% p/p	3,46
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,56
Lattosio	% p/p	4,82
* Residuo secco magro	%	8,97
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	192
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	90

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

onsabile del Laboratorio DDALENA 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 PP = Procedura di Prova

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.

623



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°:

20164324-003

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

14-set-16

Accettazione:

20164324

Data Arrivo Camp.:

15-set-16

Data Inizio Prova:

16-set-16

Data Fine Prova: 16-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

OTTAVIANI LEONE FRANCO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
* Grasso	% p/p	1,74
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,79
Proteine	% p/p	3,52
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,63
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	9,08
* pH	unità pH	6,58
* Indice Crioscopico	°C	-0.534
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	46
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	135

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI 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 del Laboratorio

DDALENA 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.

3 9 517 2019/623

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam marcho #

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





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°: 20164324-004

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

14-set-16

Accettazione:

20164324

Data Arrivo Camp.:

15-set-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

16-set-16

Data Fine Prova:

rova: 16-set-16

Latte bovino

Produttore:

Metodo

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO 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

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

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,14
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,26
Proteine	% p/p	3,25
Proteine (per calcolo)	% p/∨	3,35
Lattosio	% p/p	4,80
* Residuo secco magro	%	8,74
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	166
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	187

Responsatile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Pronsabile 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 Color 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.

1623

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



16-set-16

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081

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

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





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°: 20164324-005

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

14-set-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164324

Data Arrivo Camp.:

15-set-16

Data Inizio Prova: 16-set-16

et-16 Data Fine Prova:

Latte bovino

_

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

_			

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	513	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	248	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 Cole PP = Procedura di Prova Responsabile del Laboratorio

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.

19 SET. 2015/623