

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 20164835-001 prova n°:

> del: 21-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 18-ott-16

Accettazione: 20164835 Data Arrivo Camp.: 18-ott-16

Data Inizio Prova: 19-ott-16 Data Fine Prova: 19-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,86	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	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,43	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	452	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore,

ALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Forman Colonie s.s.= su sostanza secca SB = Prova in subappalto p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova U.C. = Unità Campionaria p/p = peso su peso

(*) = 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.

21 011, 2016 /705



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:

Produttore:

ANGELINI TONINO

63030 ROTELLA AP

C.DA MONTE 18

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164835-002

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

20164835

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

19-ott-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	5,46
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,62
Proteine	% p/p	4,09
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,21
Lattosio	% p/p	4,63
* Residuo secco magro	%	9,41
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,559
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1102

UFCx1000/mL Carica Batterica Totale

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



279

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA monuell

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

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.

2 1 NTT. 2016 /705



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°:

20164835-003

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164835 18-ott-16

Data Inizio Prova:

19-ott-16

Data Fine Prova: 19-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,42	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	487	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile/i di Settore/

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Moure

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.

21 011. 2016/705



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di 20164835-004

prova n°:

18-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 18-ott-16

del:

Accettazione: 20164835

Data Arrivo Camp.:

Data Inizio Prova: 19-ott-16 Data Fine Prova: 19-ott-16

21-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7** 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI MULO ROBERTO FILIPPO VIA TACCARELLI 32

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA

63857 AMANDOLA FM

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	171	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

LEGENDA

s.s.= su sostanza secca SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova U.C. = Unità Campionaria p/p = peso su peso

Responsabile/i di Settore/

ANNA MARIA/EALCION

(*) = 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.

ВЕ

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

2 1 011, 2016/705



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

U.M.





LAB Nº 1239

Rapporto di 20164835-005 prova n°:

> del: 21-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 18-ott-16

Accettazione: 20164835 Data Arrivo Camp.: 18-ott-16

Data Inizio Prova: Data Fine Prova: 19-ott-16 19-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore: **SALVATORI MANFREDO**

Metodo

LOC. PARADISO, 20 62025 PIORACO MC

11014	O.III.	Mountato	metodo
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	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	275	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Risultato

Responsabile/i di Settore A PALCIONI

Responsabile del Laboratorio IĄ MĄDDALENA CANELLA Marin

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

LEGENDA

Prova

U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso 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.

2 1 011, 2016/205



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:

Produttore:

SIBILLA B4

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164835-006

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164835

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16 Data Fine Prova:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	739	UNI EN ISO 13366-2:2007

19-ott-16

di Settore Responsabil

14

Responsabile del Laboratorio

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

Carica Batterica Totale

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

UFCx1000/mL

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.

21 111. 2016/705

Pagina 1\1