

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

Data Rdp: 03/07/2017

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/v	% p/p	% p/v	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx1000/mL
Campione: 20173069-001 A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio	7,13	7,39	5,58	5,78	4,49	10,76	6,63	-0,58	0,00	1522	3930
Campione: 20173069-002 ANGELI SIMONE	7,07	7,32	5,48	5,68	4,62	10,79	6,75	-0,584	0,00	796	67
Campione: 20173069-003 CASTELLO AZ AGR. di BECCERICA ENRICO	5,97	6,18	5,06	5,24	4,51	10,26	6,71	-0,561	0,71	1248	64
Campione: 20173069-004 BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	6,38	6,61	5,64	5,84	4,61	10,94	6,63	-0,577	0,00	843	278
Campione: 20173069-005 BASOCU LUIGI & MICHELE	6,92	7,17	5,67	5,87	4,43	10,78	6,64	-0,569	0,00	1436	111
Campione: 20173069-006 BECCERICA ANDREA	6,04	6,26	5,29	5,48	4,58	10,57	6,80	-0,576	0,00	1401	104
Campione: 20173069-007 BIANCHINI DOMENICO	7,77	8,05	5,97	6,18	4,43	11,09	6,59	-0,582	0,00	755	135
Campione: 20173069-008 DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ AGR s.s.	6,74	6,98	5,30	5,49	4,50	10,49	6,68	-0,565	0,00	1740	305

Data di Stampa 04/07/2017

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20173069 **del:** 29/06/2017 **Note:**

Data Rdp: 03/07/2017

Periodo:

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20173069-009 DI MULO MASSIMO	7,79	8,07	5,96	6,17	4,43	11,08	6,60	-0,581	0,00	768	151
Campione: 20173069-010 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	7,46	7,73	5,75	5,96	4,45	10,90	6,68	-0,578	0,00	1391	274
Campione: 20173069-011 GRECI ANGELO	7,33	7,59	5,87	6,08	4,28	10,85	6,53	-0,562	0,53	783	62
Campione: 20173069-012 LAI GIOVANNI	7,50	7,77	5,77	5,98	4,47	10,92	6,59	-0,577	0,00	1108	1609
Campione: 20173069-013 LAI MASSIMILIANO	7,49	7,76	5,76	5,97	4,47	10,92	6,59	-0,577	0,00	1147	1853
Campione: 20173069-014 MOI MARIANGELA	6,94	7,19	5,64	5,84	4,48	10,81	6,73	-0,574	0,00	2515	476
Campione: 20173069-015 MORE LUCIO	5,08	5,26	4,22	4,37	4,29	9,19	6,59	-0,545	3,54	746	101
Campione: 20173069-016 SEJDINI JAISH	6,42	6,65	5,64	5,84	4,62	10,95	6,62	-0,576	0,00	836	198

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 04/07/2017

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20173069 **del:** 29/06/2017 **Note:**
Data Rdp: 03/07/2017
Periodo:

Campione:		Grasso	Grasso	Proteine	Proteine	Lattosio	Residuo	pH	Indice	Contenut	Cellule	Carica
		% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	secco		Crioscopi	o in	somatiche	Batterica
							magro	unità pH	co	acqua		Totale
							%		°C	aggiunta	cell x	UFCx100
											1000/mL	0/mL
20173069-017	BECCERICA M. e O.	6,25	6,48	5,31	5,50	4,63	10,63	6,57	-0,578	0,00	1049	7841
20173069-018	SOC.AGR. Sibilla	7,66	7,94	5,68	5,88	4,43	10,80	6,67	-0,573	0,00	2168	881
20173069-019	F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	6,82	7,07	5,67	5,87	4,46	10,83	6,71	-0,572	0,00	1844	84
20173069-020	LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA	7,01	7,26	5,34	5,53	4,43	10,46	6,66	-0,56	0,88	938	429
	STANGONI GUIDO											

Assam

Assam S.p.A. - Via S. Maria della Pace, 10 - 60035 Jesi (AN)

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20173069-001**del: **03-lug-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **28-giu-17**Accettazione: **20173069**Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio
C.DA ETE MORTO
63813 MONTE URANO FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1522	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3930	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

/458

Rapporto di prova n°: **20173069-002**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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	7,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	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	796	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	67	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



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 Colonte
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.

1/658

Rapporto di prova n°: **20173069-003**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO
VIA CASTELLO 16
62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,51	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,26	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,561	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1248	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	64	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCIONI



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.

1458

Rapporto di prova n°: **20173069-004**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.
C.DA CESE, 2
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	843	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	278	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



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.

/458

Rapporto di prova n°: **20173069-005**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
BASOCU LUIGI & MICHELE
C.DA SELVA
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,17	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	4,43	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,569	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1436	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	111	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCIONI



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.

/658

Rapporto di
prova n°: **20173069-006**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: 28-giu-17

Accettazione: 20173069

Data Arrivo Camp.: 29-giu-17

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
BECCERICA ANDREA
VIA CASTELLO 26
62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,80	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	1401	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	104	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



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.

1453

Rapporto di prova n°: **20173069-007**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
BIANCHINI DOMENICO
CONTRADA CINANTE 1
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,43	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,09	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	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	755	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	135	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



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.

1458

Rapporto di prova n°: **20173069-008**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

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

Produttore:
DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO
AZ.AGR.s.s.
C.DA SAN GIOVANNI
63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,49	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,565	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1740	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	305	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



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.

1458

Rapporto di prova n°: **20173069-009**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

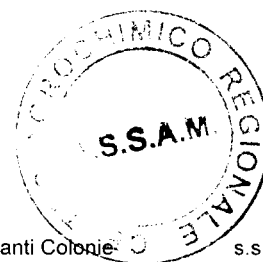
Produttore:
DI MULO MASSIMO
C.DA CALVARESÌ 3
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,43	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,08	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,60	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	768	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	151	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



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.

/153

ASSAM**CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE**

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°:**20173069-010**

del:

03-lug-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

28-giu-17

Accettazione:

20173069

Data Arrivo Camp.:

29-giu-17

Data Inizio Prova:

29-giu-17

Data Fine Prova:

29-giu-17**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**

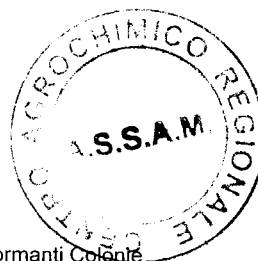
Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,45	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,90	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	1391	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	274	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

/458

Rapporto di prova n°: **20173069-011**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,28	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,562	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	783	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	62	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



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.

/458

ASSAM

Società per Azioni a partecipazione paritetica

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°:**20173069-012**

del:

03-lug-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

28-giu-17

Accettazione:

20173069

Data Arrivo Camp.:

29-giu-17

Data Inizio Prova:

29-giu-17

Data Fine Prova:

29-giu-17**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	7,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,47	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	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	1108	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1609	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonte
PP = Procedura di Provas.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.

/ 453

Rapporto di prova n°: **20173069-013**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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	7,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,47	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	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	1147	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1853	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

/458

Rapporto di prova n°: **20173069-014**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
MOI MARIANGELA
LOC. MOILANO, 1
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,48	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,574	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2515	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	476	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



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.

1458

Rapporto di prova n°: **20173069-015**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
MORE' LUCIO
C.DA PERILLI 7
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,29	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,19	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,545	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	3,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	746	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	101	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



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.

1658

Rapporto di prova n°: **20173069-016**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
SEJDINI JAISH
VIA CAMPOLEONE 25
62010 MORROVALLE MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	836	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	198	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



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.

1/658

ASSAM

Assam S.p.A. - Sede Sociale - Via Salaria, 100 - 00198 Roma

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20173069-017**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
BECCERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla
VIA CASTELLO 27
62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,63	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,57	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	1049	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7841	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



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.

ASSAM

S.p.A. - Sede e stabilimento in via S. Maria 10 - 60035 Jesi (AN)

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20173069-018**del: **03-lug-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **28-giu-17**Accettazione: **20173069**Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17****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 FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,43	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,573	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2168	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	881	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

/458

Rapporto di prova n°: **20173069-019**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.
C.DA MORICHELLA 19
62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,07	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	4,46	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,572	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1844	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	84	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
 ANNA MARIA FALCIONI



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.

1458

Rapporto di prova n°: **20173069-020**

del: **03-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **28-giu-17**

Accettazione: **20173069**

Data Arrivo Camp.: **29-giu-17**

Data Inizio Prova: **29-giu-17** Data Fine Prova: **29-giu-17**

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

Produttore:
STANGONI GUIDO
VIA CASE SPARSE, 23/A
63091 VENAROTTA AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,43	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,46	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	938	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	429	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



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.

1/658