AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20165155 del: 09/11/2016

14/11/2016

Data Rdp: Periodo:

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

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hď	Indice Crioscopi co	Contenut o in s acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	d/d %	/\d %	d/d %	√d %	d/d %	%	unità pH	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20165155-	3,65	3.76	3,27	3,37	4,64	8,60	6,84	-0,511	1,73	126	1611
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.											
Campione: 20165155- 002	4,04	4,16	3,36	3,46	4,76	8,81	6,89	-0,528	00'0	221	36
DEL DOTTO PARIDE											
Campione : 20165155- 003	4,05	4.17	3,36	3,46	4,77	8,82	6,89	-0,528	00'0	223	4
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.											

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



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20165155-001

del:

14-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-nov-16

Accettazione:

20165155

Data Arrivo Camp.:

09-nov-16

Data Inizio Prova:

09-nov-16

Data Fine Prova: 09-nov-16 Produttore:

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,511	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	126	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1611	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore **JEALCIONI**

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 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.

1880 10 1761

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012

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 Nº 1239

Rapporto di

20165155-002 prova n°:

del:

14-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-nov-16

Accettazione:

20165155

Data Arrivo Camp.:

09-nov-16

Data Inizio Prova:

09-nov-16

Data Fine Prova: 09-nov-16 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DEL DOTTO PARIDE LOC. RAMBONA, 6

62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,16	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	6,89	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	221	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	36	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RIA FALCIONI

esponsabile 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 Colonia PP = Procedura di Prove

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.

1761





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°:

20165155-003

del:

14-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-nov-16

Accettazione:

20165155

Data Arrivo Camp.:

09-nov-16

Data Inizio Prova:

09-nov-16

Data Fine Prova: 09-nov-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,17	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	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,89	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	223	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	44	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

A.S.S.A.M.

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

ADDALENA 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 Formant Se PP = Procedura di Prove

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.

761

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1