AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20165961 del: 27/12/2016

30/12/2016

Data Rdp:

Periodo:

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

| | | Grasso | Grasso (per calcolo) | Proteine | Proteine (per calcolo) | Lattosio | Residuo secco magro | Hd | Indice Crioscopi co | Contenut o in 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: 2016596' 001 BECCERICA UMBERTO | 20165961- 001 UMBERTO | 3,95 | 4,07 | 3,33 | 3,43 | 4,95 | 8,98 | 69'9 | -0,533 | 00'0 | 282 | 127 |
| Campione: CESARETTI | Campione: 20165961- 002 CESARETTI BERNARDINO | 1,7 | 1,75 | 2,92 | 3,01 | 5,01 | 8,62 | 29'9 | -0,527 | 00'0 | 4 | ო |
| Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI | 20165961- 003 NNNI | 3,43 | 3,53 | 3,43 | 3,53 | 18, | 8,93 | 69'9 | -0,528 | 00'0 | 245 | 17 |
| Campione: 20 00 MARZIALI MARIO | 20165961- 004 ARIO | 4,00 | 4,12 | 3,41 | 3,51 | 4,52 | 8,62 | 6,64 | -0,519 | 0,19 | 100 | œ |
| Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO | 20165961- 005 JDIO | 1,71 | 1,76 | 2,92 | 3,01 | 5,01 | 8,62 | 29'9 | -0,526 | 0,00 | 91 | ო |
| Campione: 2016 006 OTTAVIANI LEONE | 20165961- 006 -EONE | 5,95 | 6,13 | 3,59 | 3,70 | 4,68 | 96'8 | 6,65 | -0,539 | 00,0 | 298 | 18 |
| Campione: 201659 007 SAGRIPANTI SIMONE | 20165961- 007 I SIMONE | 3,54 | 3,65 | 3,24 | 3,34 | 4,75 | 8,68 | 6,68 | -0,524 | 0,00 | 324 | 15 |
| Campione: 2016596 008 SCIAMANNA FRANCO | 20165961- 008 FRANCO | 4,03 | 4, 3 | 3,30 | 3,40 | 4,80 | 8,79 | 6,72 | -0,531 | 00'0 | 91 | 154 |

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 04/01/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20165961 del: 27/12/2016

30/12/2016

Data Rdp:

Periodo:

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

| | Grasso | Grasso (per calcolo) | Proteine | Proteine (per calcolo) | Lattosio | Residuo secco magro | Hd | Indice Crioscopi co | Contenut o in 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: 20165961- 009 SIBILLA "A-1" SOCI | 2,63 | 2,71 | 3,27 | 3,37 | 4,69 | 99'8 | 99'9 | -0,527 | 00.00 | 504 | 38 |
| Campione: 20165961- 010 DEL DOTTO PARIDE | 3,94 | 4,06 | 3,33 | 3,43 | 4,96 | 86,98 | 6,68 | -0,532 | 00.00 | 313 | 159 |
| Campione: 20165961- 011 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D. C. | 1,68 | 1,73 | 2,93 | 3,02 | 5,01 | 8,63 | 69'9 | -0,526 | 00.00 | 18 | m |
| Campione: 20165961- 012 CESARI GIUSEPPINA | 3,27 | 3,37 | 8,48 | 3,58 | 4,85 | 9,02 | 6,61 | -0,532 | 00:00 | 194 | 12 |
| Campione: 20165961- 013 PINCIAROLI SERGIO | 1,71 | 1,76 | 2,92 | 3,01 | 5,01 | 8,63 | 6,68 | -0,526 | 00'0 | 13 | ო |
| Campione: 20165961- 014 SENESI PATRIZIA | 3,87 | 66 E | 3,36 | 3,46 | 4,90 | 8,95 | 6,75 | -0,524 | 00'0 | 464 | 169 |
| Campione: 20165961- 015 ANSUINI QUINTO E SANDRO | 1,19 | 1,23 | 3,51 | 3,62 | 4,85 | 9,05 | 6,64 | -0,525 | 00.00 | 63 | 15 |
| Campione: 20165961- 016 SIBILLA "B-2" SOCI | 3,84 | 3,96 | 3,43 | 3,53 | 8, 4 | 8,93 | 69'9 | -0,527 | 00.00 | 976 | 2468 |

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 04/01/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20165961 del: 27/12/2016

Data Rdp:

Periodo:

Note:

Indice Contenut Cellule Carica Crioscopi o in somatiche Batterica co acqua Totale aggiunta

Ħ

Grasso Proteine Proteine Lattosio Residuo (per (per secoloolo) calcolo) magro

Grasso

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

Nota a piè di pagina



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°:

20165961-001

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 27-dic-16

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BECCERICA UMBERTO C.DA CASTELLO

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,95 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 4,07 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,33 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,95 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,98 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,533 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 282 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 127 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

ANNA MARIA PALCION

Responsabile 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 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.

31010.2016/863

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°:

20165961-002

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20165961

Data Inizio Prova:

27-dic-16

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARETTI BERNARDINO

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| * Grasso | % p/p | 1,7 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Grasso (per calcolo) | % p/V | 1,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 2,92 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,01 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 5,01 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,62 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,67 | 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 | 14 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 3 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile 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 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.

31 nic oor /868



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°:

20165961-003

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.:

27-dic-16

Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

FIOCCHI GIANNI C.DA CERALLA

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,81 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,93 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 245 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/ml | 17 | PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

sponsabile del Laboratorio

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.

31 111. 2010/868



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°:

20165961-004

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.:

27-dic-16

Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MARZIALI MARIO C.DA MARCHESI, 1

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|---|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,00 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 4,12 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,41 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,51 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,52 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,62 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,519 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,19 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 100 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 8 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore MARIA FALCIONI

esponsabile del Laboratorio

RIA 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 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.

31 015, 2010 /868



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°:

20165961-005

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.:

27-dic-16

Data Inizio Prova:

28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MORE' CLAUDIO

C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|------------------------|----------------|-----------|-----------------------|
| * Grasso | % p/p | 1,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Grasso (per calcolo) | % p / √ | 1 76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |

Proteine Proteine (per calcolo)

Lattosio * Residuo secco magro

* Indice Crioscopico

% p/V % p/p

% p/V % p/p

* pH

* Contenuto in acqua aggiunta Cellule somatiche

%

%

cell x 1000/mL

UFCx1000/mL

unità pH °C

Carica Batterica Totale

Data Fine Prova: 28-dic-16

Metodo

1,76

2.92 3.01

5,01 8.62

6,67 -0,526 0,00

16

3

ISO 9622/IDF 141:2013

RE

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

A FALCION

Responsabile/i di Settore

Responsabile 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 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.

31 110 000 /868



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°:

20165961-006

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.:

27-dic-16

Data Inizio Prova:

28-dic-16

dic-16 Data Fine Prova:

Prova: 28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|---|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 5,95 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 6,13 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,59 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,70 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,96 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,65 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,539 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 298 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 18 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore/

ANNA MARIA/FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

NARIA 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 Colonie PP = Procedura di Prova

REGIO

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.

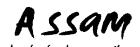
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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.

31 NIB. 2000/863

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°:

20165961-007

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961 27-dic-16

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SAGRIPANTI SIMONE LOC. SAN ROCCO, 287

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p /p | 3,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,65 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,24 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,34 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,524 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 324 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 15 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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 Colonie PP = Procedura di Prova

ВO

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.

3 F DIC. 2011 /868



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 nº:

20165961-008

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

27-dic-16

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|----------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,03 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,15 | 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 | 4,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,79 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,72 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,531 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | ý 91 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 154 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno B |

Responsabile/i di Settore ARIA FALCIONI

sponsabile del Laboratorio

Metodo interno BSC

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 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.

91 111 2016/868



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°:

20165961-009

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.:

27-dic-16

Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova:

/a: 28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 2,63 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 2,71 | 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 | 4,69 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,66 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | 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 | 504 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 38 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

Responsabile 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 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.

l 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.

31911 /862



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°:

20165961-010

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961 27-dic-16

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-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: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,94 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 4,06 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,33 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,96 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,98 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,68 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,532 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 313 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 159 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsąbile/i di Settore

ANNA MARKA KACCIONI

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 Formant 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.

31010.2016/863



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°:

20165961-011

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.:

27-dic-16

Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.

VIA CERRETO, 34/A

62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| * Grasso | % p/p | 1,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Grasso (per calcolo) | % p/V | 1,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 2,93 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,02 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 5,01 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,63 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 18 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 3 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore,

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

EŅA 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 For 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 MC - 1868





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°:

20165961-012

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

27-dic-16

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,27 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 3,37 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,48 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,02 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,61 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,532 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 194 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 12 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio

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 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.

31 111 /863

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 nº:

20165961-013

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961 27-dic-16

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32

62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| * Grasso | % p/p | 1,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Grasso (per calcolo) | % p/V | 1,76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 2,92 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,01 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 5,01 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,63 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| ⁺ pH | unità pH | 6,68 | 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 | 13 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 3 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Setto/fe

ANNA MARIA FLALGIONI;

Responsabile del Laboratorio

MARJA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura pN = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

ORI

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 NIC 2016 /868



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°:

20165961-014

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.:

27-dic-16

Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova:

28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,87 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p / ∨ | 3,99 | 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 | 4,90 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,95 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,75 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,524 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 464 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 169 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA/FALCIONI

Responsabile 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 Formani Cel 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.

31 DIC 2415 /867



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°:

20165961-015

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20165961 27-dic-16

Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

ANSUINI QUINTO E SANDRO VOCABOLO PEZZE 432 62024 MATELICA MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| * Grasso | % p/p | 1,19 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Grasso (per calcolo) | % p/V | 1,23 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,51 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,62 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,05 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,525 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 93 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 15 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/FALCION

Responsabile del Laboratorio

ARIA 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 Por PP = Procedura di Prova

RE

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.

9 1 min 100 /P68



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°:

20165961-016

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165961

Data Arrivo Camp.:

27-dic-16

Data Inizio Prova:

28-dic-16

Data Fine Prova: 28-dic-16 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,96 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,43 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,53 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,81 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,93 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | 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 | 976 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 2468 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

A-FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA Masuull

LEGENDA

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

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

31 DIC 2003/868