AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20163696 del: 02/08/2016 Note:

3dp: 08/08/2016

Data Rdp:

Periodo:

960080000

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

සි <u>දි</u> මි	100 L								
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	588	57	144	38	73	60	1 17	105
Cellule	cell x 1000/mL	629	73	 119	141	82	6		148
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	0,00	00'0	00'0	00'0	0,00	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,532	-0,527	-0,532	-0,532	-0,536	-0,540	-0,521	-0,539
풉	unità pH	2'9	6,59	2'9	69'9	6,63	9,56	29'9	89'9
Residuo secco magro	%		8,97	8,88	8,17	8,84	8,99	8,48	8,73
Lattosio	d/d %	4,77	4,61	4,87	4,70	4,85	4,95	4,77	4,86
Proteine (per calcolo)	√ d %	3,45	3,78	3,42	2,86	3,40	3,45	3,11	3,28
Proteine	d/d %	3,35	3,67	3,32	2,78	3,30	3,35	3,02	3,18
Grasso (per calcolo)	√d %	3,73	2,56	3,55	3,28	3,45	1,32	3,68	3,86
Grasso	d/d %	3,62	2,49	3,45	3,18	3,35	1,28	3,57	3,75
		20163696- 001 UMBERTO	Campione: 20163696- 002 CESARETTI BERNARDINO	20163696- 003 NNI	20163696- 004 \RIO	20163696- 005 DIO	20163696- 006 EONE	20163696- 007 SIMONE	20163696- 008 FRANCO
		Campione: 20163696 001 BECCERICA UMBERTO	Campione:	Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	Campione: 20 00 MARZIALI MARIO	Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	Campione: 2016 006 OTTAVIANI LEONE FRANCO	Campione: 201636 007 SAGRIPANTI SIMONE	Campione: 201636 008 SCIAMANNA FRANCO

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20163696 del: 02/08/2016

08/08/2016

Data Rdp:

Periodo:

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

Lattosio Residuo pH Indice Contenut Cellule Carica secco Crioscopi o in somatiche Batterica co acqua Totale aggiunta	p % unità pH °C % cell x UFCx100 . 1000/mL 0/mL	8,80 6,72 -0,532 0,00 175 93	8,69 6,65 -0,528 0.00 371 104	8,71 6,67 -0,528 0,00 39 2	8,66 6,65 -0,527 0,00 368 92	8,79 6,71 -0,526 0,00 815 40	
•	% d/d %	4,84 8,80	4,74 8,69	4,91 8,71	4,72 8,66	4,87 8,79	4,87 8,79
(per calcolo)	∧/d % d/d %	3,27 3,37	3,26 3,36	3,11 3,20	3,25 3,35	3,23 3,33	3,23 3,33
(per calcolo)	√d %	3,67	4,20	2,62	4,18	3,66	3,63
	d/d %	3,56	4,08	2,54	4,06	3,55	3,52
		Campione: 20163696- 009 SIBILLA "A-1" SOCI	Campione: 20163696- 010 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.B.C.	Campione: 20163696- 011 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20163696- 012 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 20163696- 013 SENESI PATRIZIA	Campione: 20163696-



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20163696-001

del: 08-ago-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 02-ago-16

Accettazione: 20163696

Data Arrivo Camp.: 02-ago-16

Data Inizio Prova: 03-ago-16 Data Fine Prova: 03-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BECCERICA UMBERTO

C.DA CASTELLO 62020 GUALDO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	679	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	288	C IRP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONO

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 Formanti Colonie
pP = Procedura di Prova
U.C. = Unità Campionaria

IOTE (*) = 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 1 AGE 2018 /551

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163696-002

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

20163696

02-ago-16

Data Arrivo Camp.:

02-ago-16

Data Inizio Prova:

03-ago-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove: Latte bovino

03-ago-16

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARETTI BERNARDINO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	2,49
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,56
Proteine	% p/p	3,67
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,78
Lattosio	% p/p	4,61
* Residuo secco magro	%	8,97
* pH	unità pH	6,59
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	73
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	57

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007 PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsab∎e 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 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.

1 1 AGO. 2016 /SSI



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163696-003

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

Tipo Prove:

02-ago-16

Data Arrivo Camp.:

20163696 02-ago-16

Data Inizio Prova:

03-ago-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

03-ago-16

Produttore: **FIOCCHI GIANNI C.DA CERALLA** 63857 AMANDOLA FM

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,45
Grasso (per calcolo)	% p ∕V	3,55
Proteine	% p/p	3,32
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	8,88
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	119
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	144

Responsabile/i di Settore C

Responsabile del Laboratorio DALENA 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.

Pagina 1\1



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163696-004

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione:

20163696

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

02-ago-16

03-ago-16

Tipo Prove:

Prova

Grasso

Latte bovino

Data Fine Prova: 03-ago-16

U.M.

% p/p

UFCx1000/mL

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Produttore:

Metodo

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

MARZIALI MARIO C.DA MARCHESI, 1 62020 GUALDO MC

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDE 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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

	• •	0, 10
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,28
Proteine	% p/p	2,78
Proteine (per calcolo)	% p / V	2,86
Lattosio	% p/p	4,70
* Residuo secco magro	%	8,17
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	141

Responsabile/i di Settore

Risultato

3.18

141

38

(FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

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

Carica Batterica Totale

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

1 1 A60. 2018 \SSI



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

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



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163696-005

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione:

20163696

Data Arrivo Camp.:

02-ago-16

Data Inizio Prova:

03-ago-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

03-ago-16

C.DA PERILLI, 9

Metodo

Produttore:

MORE' CLAUDIO

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

C PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

UNI-EN ISO 13366-2:2007

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,35
Grasso (per calcolo)	% p / ∨	3,45
Proteine	% p/p	3,30
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,40
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,84
* pH	unità pH	6,63
* Indice Crioscopico	°C	-0,536
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	85
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	73

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/FALCIONI

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 Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

A.S.S.A.

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

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

1 1 AGO. 2016 SSI

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20163696-006

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione:

20163696

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

02-ago-16

03-ago-16

03-ago-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA S.BIAGIO

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,28	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,99	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,540	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	19	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/ml	Ω	PR023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor

Responsabile del Laboratorio

DALENA 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

A.S.S.

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

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

2016 1 SSI



03-ago-16

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163696-007

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20163696 02-ago-16

Data Inizio Prova:

03-ago-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Metodo

SAGRIPANTI SIMONE LOC. SAN ROCCO, 287

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev 0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP023Rev. 43016 Metodo interno BSC

UNIEN ISO 13366-2:2007

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,57
Grasso (per calcolo)	% p ∕V	3,68
Proteine	% p/p	3,02
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,11
Lattosio	% p/p	4,77
* Residuo secco magro	%	8,48
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,521
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	75
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17

Responsabile/i di Settore ARIA FALCIONI

0

Responsabile del Laboratorio

A.S.S.A.M ADALENA 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

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

1 1 960 2016 | 551



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

Produttore:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20163696-008

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20163696 02-ago-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

03-ago-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

03-ago-16

C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

SCIAMANNA FRANCO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	148	UNI EN ISO 13366-2:2007

UFCx1000/mL

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

HPP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

LEGENDA

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

Carica Batterica Totale

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

A.S.S.A.R

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.

1 1 AGO. 2016 |SSI



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it

Data Fine Prova: 03-ago-16





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20163696-009

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Tipo Prove:

02-ago-16

Accettazione:

20163696

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

02-ago-16

03-ago-16

Latte bovino

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	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67	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	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	175	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	93	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Setto

ANNA MARIA FALCIONE

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 Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

A.S.S.A.lil

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

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

1 1 A60. 2016 /SS)



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163696-010

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Tipo Prove:

02-ago-16

Accettazione:

20163696

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

02-ago-16

03-ago-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

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	4,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	371	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	104	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

03-ago-16

Responsabile/i di Settore LA FALCIONI

A.S.S.A.

Responsabile del Laboratorio ENA 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

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

.1 1 A60. 2016 | S51



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163696-011

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163696

Data Arrivo Camp.:

02-ago-16

Data Inizio Prova:

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

03-ago-16

Data Fine Prova:

03-ago-16

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	39	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA NIARIA FALCION

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 Formanti Colonie

PP = Procedura di Prova

A.S.S.A.

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.

.1 1 AGO. 2016 1551



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163696-012

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20163696 02-ago-16

Data Inizio Prova:

03-ago-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	368	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	92 /	CPP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

03-ago-16

Responsabile/i di Settor

KALCIONI

Ñ Responșabile 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 Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

A.S.S.A.M

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.

1 1 AGO. 2016/SSI



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di 20163696-013 prova n°:

del:

08-ago-16 Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 02-ago-16

Accettazione: 20163696 Data Arrivo Camp.: 02-ago-16

Data Inizio Prova: 03-ago-16 Data Fine Prova: 03-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

A.S.S.A.N

SENESI PATRIZIA **VIA COSTE 5**

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	815	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	40 /	2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

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

1.1. UB05016 4221



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di 20163696-014 prova nº:

> del: 08-ago-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 02-ago-16

Accettazione: 20163696 Data Arrivo Camp.: 02-ago-16

Data Inizio Prova: 03-ago-16 Data Fine Prova: 03-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	782	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	31 /2	C PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

A.S.S.A.E

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

1 1 960. 2016 | 351