



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°:

20165725-001

del:

20-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-dic-16

Accettazione:

20165725

Data Arrivo Camp.:

14-dic-16

Data Inizio Prova:

14-dic-16

Data Fine Prova: 14-dic-16 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: CLIENTE

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,82 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,93 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,46 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,56 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,70 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,85 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | 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 | 89 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 108 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIÁ

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. = Un

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

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

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

2 2 BIS 1915/PUS

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

prova n°:

20165725-002

del:

20-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-dic-16

Accettazione:

20165725

Data Arrivo Camp.:

14-dic-16

Data Inizio Prova:

14-dic-16

Data Fine Prova: 14-dic-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 | 4,21 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,34 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,50 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,61 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,78 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,96 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,7 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,537 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 108 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 14 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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. = Unita 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.

27 816 1018/845