AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20171531 del: 30/03/2017

Note:

Data Rdp:

Periodo:

05/04/2017

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

ca Ricerca rica sostanze ale inibenti	:100 IL		*	#	# # A	3	#		
Carica e Batterica Totale	UFCx100 0/mL	27.1	2	43		443	17	ю	4869
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1038	921	696	1235	1230	573	. 65	992
Contenut o in s acqua aggiunta	%	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0	0,18	00'0
Indice Crioscopi co	ပံ	-0,596	-0,573	-0,582	-0,57	-0,573	-0,584	-0,564	-0,579
Ħ	unità pH	62'9	89'9	6,65	69'9	6,71	6,70	6,54	6,65
Residuo secco magro	%	11,75	11,02	10,98	11,10	11,06	11,01	26'6	10,83
Lattosio	d/d %	4,94	4,59	4,79	4,68	4,67	4,82	4,66	4,74
Proteine (per calcolo)	√d %	6,34	5,95	5,70	5,94	5,91	5,69	4,79	5,59
Proteine Proteine (per calcolo)	d/d %	6,12	5,74	5,50	5,73	5,70	5,49	4,62	5,40
Grasso (per calcolo)	∧d %	5,27	7,78	6,28	5,93	60'9	5,57	5,64	6,81
Grasso	d/d %	5,09	7,51	90'9	5,72	5,88	5,38	5,44	6,57
		Campione: 20171531- 001 A.G.A. di Loddo Nicolau e	Campione: 20171531- 002 ANGELI SIMONE	Campione: 20171531- 003 BASOCU GIAMPIERO &	BASOCU MARIO S.S. Campione: 20171531- 004 BASOCU LUIGI & MICHELE	Campione: 20171531- 005 DEPLANU SALVATORE &	ALESSANDRO AZ AGR S.S. Campione: 20171531- 006 DI MULO MASSIMO	Campione: 20171531- 007 FARA ANGELO E BRUNO	e: 20171531- 008 ANNI
		Campione: A.G.A. di Lod	Campione: 20 00 ANGELI SIMONE	Campione: BASOCU GIAN	Campions BASOCU	Campione	Campione DI MULO	Campione: FARA ANGEI	Campione:

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 05/04/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE Anticipazione

N° Accettazione: 20171531 del: 30/03/2017

05/04/2017

Data Rdp: Periodo:

Note:

63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**

Spettabile Azienda

Campione: 20171531- 009 6,54 6,54 6,78 6,68 5,42 5,42 Campione: 20171531- 010 6,45 6,54 6,68 6,68 5,50 6,68 5,50 MOI MARIANGELA Campione: 20171531- 011 4,33 4,33 4,49 4,92 4,02 Campione: 20171531- 011 6,74 6,74 6,98 6,74 5,07	Grasso Grasso (per calcolo) % pvp % pVV 6,54 6,78 6,45 6,68 4,33 4,49 6,74 6,98	Grasso Grasso Proteine (per calcolo) % p/p % p/V % p/p 6,54 6,78 5,42 6,45 6,68 5,50 4,33 4,49 4,02	Grasso Grasso Proteine (per calcolo) % p/p % p/p % p/p 6,54 6,78 5,42 5,62 6,45 6,68 5,50 5,70 4,33 4,49 4,02 4,16 6,74 6,98 5,07 5,25	Grasso Grasso (per calcolo) Proteine (per calcolo) Lattosio % p/p % p/v % p/p % p/v % p/p 6,54 6,78 5,42 5,62 4,75 6,45 6,68 5,50 5,70 4,42 4,33 4,49 4,02 4,16 4,52 6,74 6,98 5,07 5,25 4,74	Grasso Grasso (per calcolo) Proteine (per calcolo) Proteine (per calcolo) Residuo reconstructura % p/p 6,54 6,78 5,42 5,62 4,75 10,86 6,45 6,68 5,50 5,70 4,42 10,61 4,33 4,49 4,02 4,16 4,52 9,24 6,74 6,98 5,07 5,25 4,74 10,50	Grasso Grasso (residuo) Proteine (per calcolo) Centrolo) Proteine (per calcolo) Residuo (per calcolo) Proteine (per calcolo) Secco magro % p/p % p/v % p/v<	Grasso Grasso (per calcolo) Certosopi (per calcolo) Resco (coloscopi	Grasso Grasso (per calcolo) Residuo calcolo) PH Indice contenut calcolo) Contenut calcolo) Contenut calcolo Proteine calcolo Proteine calcolo Contenut calcolo Contenut calcolo Ph P P P P P P P P P P P P P P P P P P	o ·					
Grasso (per calcolo) % p// % p// 6,78 6,68	Grasso Proteine (per calcolo) % p/V % p/P 6.78 5.42 6.68 5.50 4.49 4.02	Grasso Proteine Proteine (per calcolo) % p/V % p/p % p/V 6.78 5,42 5,62 6.68 5.50 5,70 6.98 5,07 5,25	Grasso Proteine (per calcolo) Lattosio (per calcolo) (per calcolo) % p/V % p/p % p/V % p/p 6.78 5,42 5,62 4,75 6.68 5,50 5,70 4,42 4,49 4,02 4,16 4,52 6,98 5,07 5,25 4,74	Grasso Proteine (per calcolo) Lattosio Residuo secco calcolo) Residuo secco magro magro magro % p/V % p/V % p/P % 6.78 5,42 5,62 4,75 10,86 6.68 5,50 5,70 4,42 10,61 4,49 4,02 4,16 4,52 9,24 6,98 5,07 5,25 4,74 10,50	Grasso (per calcolo) Lattosio (per sector) Residuo (per sector) Proteine (per calcolo) Secco magro % p/V % p/V % p/V % p/V % p/P % unità pH 6.78 5.42 5.62 4.75 10,86 6,66 6.68 5.50 5.70 4,42 10,61 6,68 4.49 4,02 4,16 4,52 9,24 6,64 6,98 5,07 5,25 4,74 10,50 6,74	Grasso Proteine (per alcolo) Lattosio secco acloolo) Residuo pH (conoscopi acloolo) Indice acloolo % p/V % p/V % p/V % p/V % p/V % p/O % p	Grasso Proteine (per alcolo) Lattosio (per acalcolo) Residuo ph acalcolo o in acqua aggiunta Indice (choscopi o in acqua aggiunta aggiunt	Grasso Proteine (per calcolo) Lattosio (per calcolo) Resco contonut calcolo Crioscopi o in contonut calcolo Cellule calcolo % p/V % p/V % p/p % p/p </th <th>g s</th> <th>d/d %</th> <th>6,54</th> <th>6,45</th> <th>4,33</th> <th>6,74</th>	g s	d/d %	6,54	6,45	4,33	6,74
	Proteine % p/p 5,42 4,02 4,02 5,07	Proteine (per calcolo) % p/p % p/V 5,42 5,62 5,50 5,70 4,02 4,16 5,07 5,25	Proteine (per calcolo) Lattosio % p/p % p/V % p/p % p/p 5,42 5,62 4,75 5,50 5,70 4,42 4,02 4,16 4,52 5,07 5,25 4,74	Proteine (per calcolo) Lattosio Residuo secco calcolo) % p/p % p/V % p/p % 5,42 5,62 4,75 10,86 5,50 5,70 4,42 10,61 4,02 4,16 4,52 9,24 5,07 5,25 4,74 10,50	Proteine (per calcolo) Lattosio Residuo per secco calcolo) Proteine (per secco calcolo) Recco magro % p/p % p/p % unità pH 5,42 5,62 4,75 10,86 6,66 5,50 5,70 4,42 10,61 6,68 4,02 4,16 4,52 9,24 6,64 5,07 5,25 4,74 10,50 6,74	Proteine (per calcolo) Lattosio secco calcolo) Residuo pH conoscopi co coloscopi Indice calcolo % p/p % p/p % p/p % c coloscopi coloscopi % p/p % c coloscopi 5,42 5,62 4,75 10,86 6,66 -0,579 5,50 5,70 4,42 10,61 6,68 -0,565 4,02 4,16 4,52 9,24 6,64 -0,545 5,07 5,25 4,74 10,50 6,74 -0,569	Proteine (per calcolo) Lattosio Residuo per calcolo) Residuo per calcolo) Proteine calcolo) Contenut calcolo o naggina agginata % p/p % p/p % unità pH °C % aggiunta aggiunta 5,42 5,62 4,75 10,86 6,66 -0,579 0,00 5,50 5,70 4,42 10,61 6,68 -0,565 0,00 4,02 4,16 4,52 9,24 6,64 -0,565 0,00 5,07 5,25 4,74 10,50 6,74 -0,569 0,00	Proteine (per calcolo) Lattosio Residuo pH secco calcolo) Proteine calcolo) Resco calcolo o in somatiche aggiunta Conita pH secco acqua aggiunta Colluie aggiunta % p/p % p/p % unità pH "C "C "% call x 1000/mL Coll x 1000/mL 5,42 5,62 4,75 10,86 6,66 -0,579 0,00 1020 5,50 5,70 4,42 10,61 6,68 -0,565 0,00 1846 4,02 4,16 4,52 9,24 6,64 -0,545 3,54 340 5,07 5,25 4,74 10,50 6,74 -0,569 0,00 1281	rasso					
Proteine % p/p % 5,42 5.50 5.50 5,07	•	Proteine (per calcolo) % p// 5,62 5,70 4,16	Proteine Lattosio (per calcolo) % p/V % p/V 5,62 4,75 5,70 4,42 4,16 4,52 5,25 4,74	Proteine (per secco calcolo) Residuo secco magro % p/V % p/p % 5,62 4,75 10,86 5,70 4,42 10,61 4,16 4,52 9,24 5,25 4,74 10,50	Proteine (per Section) Lattosio Residuo ph Secco calcolo) Proteine Secco magro % p/V % p/p % unità ph S.75 10.86 6.66 5,62 4,75 10.61 6.68 5,70 4,42 10.61 6.68 4,16 4,52 9,24 6,64 5,25 4,74 10,50 6,74	Proteine (per section) Residuo ph lodice secco calcolo) Residuo ph choscopi co	Proteine (per section) Lattosio secco secco secco secco con cacqua aggiunta Proteine secco con con acqua aggiunta Crioscopi o in acqua aggiunta % p/V % p/p % unità pH °C % 5,62 4,75 10,86 6,66 -0,579 0.00 5,70 4,42 10,61 6,68 -0,565 0.00 4,16 4,52 9,24 6,64 -0,545 3,54 5,25 4,74 10,50 6,74 -0,569 0,00	Proteine (per calcolo) Lattosio (per sectorolo) Residuo chosopi (contenut collus seccorolo) Proteine calcolo) Crioscopi (contenut collus seccorolo) Crioscopi (contenut collus seccorolo) Crioscopi (contenut collus sectorolo) Contenut collus sectorolo (contenut collus sectorolo) % p/V % p/p % unità pH °C % coll x (contenut collus sectorolo) 1000/mL 5,62 4,75 10,86 6,66 -0,579 0,00 1020 5,70 4,42 10,61 6,68 -0,565 0,00 1846 4,16 4,52 9,24 6,64 -0,545 3,54 340 5,25 4,74 10,50 6,74 -0,569 0,00 1281	Grasso (per calcolo)	^d %	6,78	89'9	4 6 4	86'9
	Proteine (per calcolo) % p/V % p/V 5,70 5,70 5,70 5,25		Lattosio % p/p 4,75 4,75 4,75 4,74 4,74	Lattosio Residuo secco magro % p/p % 4,75 10,86 4,52 9,24 4,74 10,50	Lattosio Residuo pH secco magro % p/p % unità pH 4,75 10,86 6,66 4,52 9,24 6,64 4,74 10,50 6,74	Lattosio Residuo pH Indice secco Crioscopi co	Lattosio Residuo pH Indice Contenut secoco Crioscopi o in aggiunta magro Crioscopi o in aggiunta % p/p % unità pH °C % aggiunta 4,75 10,86 6,66 -0,579 0,00 4,52 9,24 6,64 -0,545 3,54 4,74 10,50 6,74 -0,569 0,00	Lattosio Residuo pH Indice Contenut Cellule secco Croscopi o in somatiche aggiunta % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL 4,75 10,86 6,66 -0,579 0,00 1020 4,52 9,24 6,64 -0,545 3,54 340 4,74 10,50 6,74 -0,569 0,00 1281	Proteine	d/d %	5,42	5,50	4,02	2,07

Data di Stampa 05/04/2017



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°:

20171531-001

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mar-17

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-17 63857 AMANDOLA (FM)

Spettabile:

Produttore:

A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio

C.DA ETE MORTO

63813 MONTE URANO FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	5,09
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,27
Proteine	% p/p	6,12
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,34
Lattosio	% p/p	4,94
* Residuo secco magro	%	11,75
* pH	unità pH	6,79
* Indice Crioscopico	°C	-0,596
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1038
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	271

Responsabile/i di Settore A FALCIONI

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



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.

U 5 866 1 /232



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°:

20171531-002

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

D . D .:

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.:

30-mar-17

Data Inizio Prova:

30-mar-17

7 Data Fine Prova: 30-mar-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
Grasso	% p/p	7,51
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,78
Proteine	% p/p	5,74
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,95
Lattosio	% p/p	4,59
* Residuo secco magro	%	11,02
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,573
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	921
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	70

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA EALCIONI Metodo

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



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.

H 128 0M7 /232

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: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20171531-003

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mar-17

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-17 Produttore:

Spettabile:

BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.

C.DA CESE, 2

63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	6,06
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,28
Proteine	% p/p	5,50
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,70
Lattosio	% p/p	4,79
* Residuo secco magro	%	10,98
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,582
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	969
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	43

Responsabile/i di Settore A FALCIONI

Metodo

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



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.

100 400 (317/232



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:

20171531-004

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.:

30-mar-17

Data Inizio Prova:

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-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
Grasso	% p/p	5,72
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,93
Proteine	% p/p	5,73
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,94
Lattosio	% p/p	4,68
* Residuo secco magro	%	11,10
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,57
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1235
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	65

Responsabile/i di Settore **EXCIONI** ANNA MARIA

ISO 9622/IDF 141:2013

Metodo

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



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.

0 F are 2017 /232



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

20171531-005 prova n°:

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mar-17

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-17 Produttore:

Spettabile:

DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

AZ.AGR.s.s.

C.DA SAN GIOVANNI

63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	1230	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	443	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore Сіоиі

U.F.C. = Unità Formanti Coloni s s = su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

LEGENDA

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

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

100 APR 220 /232



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°:

20171531-006

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.:

30-mar-17

Data Inizio Prova:

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DI MULO MASSIMO C.DA CALVARESI 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	5,38
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,57
Proteine	% p/p	5,49
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,69
Lattosio	% p/p	4,82
* Residuo secco magro	%	11,01
* pH	unità pH	6,70
* Indice Crioscopico	°C	-0,584
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	573
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Metodo

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



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 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.

10 5 APT 2017 /232

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°:

20171531-007

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

Data Fiellevo.

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mar-17

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-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
Grasso	% p/p	5,44
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,64
Proteine	% p/p	4,62
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,79
Lattosio	% p/p	4,66
* Residuo secco magro	%	9,97
* pH	unità pH	6,54
* Indice Crioscopico	°C	-0,564
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,18
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	65
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Metodo

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



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 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.

1000 /232

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°:

20171531-008

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20171531 30-mar-17

Data Inizio Prova:

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-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
Grasso	% p/p	6,57
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,81
Proteine	% p/p	5,40
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,59
Lattosio	% p/p	4,74
* Residuo secco magro	%	10,83
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,579
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	992
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4869

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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

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.

\$5 y /232



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°:

20171531-009

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.:

30-mar-17

Data Inizio Prova:

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-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	6,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,579	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1020	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5058	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabileli di Settore LCIONI

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 30

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.

F 1 A 1 2007 /232



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°:

20171531-010

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531 30-mar-17

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-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	6,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,42	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,61	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	1846	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	123	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

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 3 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.

1 117 1117/232



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°:

20171531-011

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mar-17

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-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
Grasso	% p/p	4,33
Grasso (per calcolo)	% p / √	4,49
Proteine	% p/p	4,02
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,16
Lattosio	% p/p	4,52
* Residuo secco magro	%	9,24
* pH	unità pH	6,64
* Indice Crioscopico	°C	-0,545
* Contenuto in acqua aggiunta	%	3,54
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	340
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	70

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Metodo

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



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 /232



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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 prova n°:

20171531-012

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

29-mar-17

Accettazione:

20171531

Data Arrivo Camp.:

30-mar-17

Data Inizio Prova:

30-mar-17

Data Fine Prova:

30-mar-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 FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	6,74
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,98
Proteine	% p/p	5,07
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,25
Lattosio	% p/p	4,74
* Residuo secco magro	%	10,50
* pH	unità pH	6,74
* Indice Crioscopico	°C	-0,569
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1281
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	387

Metodo

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

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile/i di Settore

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

LEGENDA SB = Prova in subappalto

p/p = peso su peso

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

(232