

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

63857 AMANDOLA (FM)

63857 AMANDOLA (FM)

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 01/03/2017

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20170809 **del:** 21/02/2017 **Note:**
Data Rdp: 28/02/2017
Periodo:

| Campione: | Grasso | Grasso (per calcolo) | Proteine | Proteine (per calcolo) | Lattosio | Residuo secco magro | pH | Indice Crioscopico | Contenuto in acqua aggiunta | Cellule somatiche | Carica Batterica Totale |
|---|--------|----------------------|----------|------------------------|----------|---------------------|----------|--------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------------|
| | % p/p | % p/V | % p/p | % p/V | % p/p | % | unità pH | °C | % | cell x 1000/mL | UFCx100 0/mL |
| Campione: 20170809-009 CESARI GIUSEPPINA | 3,75 | 3,86 | 3,76 | 3,87 | 4,77 | 9,22 | 6,64 | -0,530 | 0,00 | 259 | 9 |
| Campione: 20170809-010 PINCIAROLI SERGIO | 3,84 | 3,96 | 3,30 | 3,40 | 4,80 | 8,79 | 6,72 | -0,524 | 0,00 | 284 | 28 |
| Campione: 20170809-011 SENESI PATRIZIA | 3,78 | 3,89 | 3,28 | 3,38 | 4,90 | 8,87 | 6,7 | -0,520 | 0,00 | 160 | 56 |
| Campione: 20170809-012 ANSUINI QUINTO E SANDRO | 3,82 | 3,93 | 3,30 | 3,40 | 4,79 | 8,79 | 6,72 | -0,524 | 0,00 | 286 | 25 |
| Campione: 20170809-013 SIBILLA "B-2" SOCI | 3,89 | 4,01 | 3,30 | 3,40 | 4,80 | 8,78 | 6,72 | -0,523 | 0,00 | 323 | 34 |

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-001**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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 | 3,90 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,02 | 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 | 4,79 | 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 | -0,524 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 300 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 26 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

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 Colonne
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 1000 / 125

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-002**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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 | 3,66 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,34 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,83 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,86 | 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 | 322 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 27 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA TACCIONI

**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.

11 MAR 2017 / 125

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. N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-003**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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 | 2,74 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 2,82 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,79 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,07 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,44 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,5 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,512 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 1,54 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 745 | 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

**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.

1108 2017 / 125

ASSAM

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. N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-004**

del: **28-feb-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **21-feb-17**

Accettazione: **20170809**

Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**

Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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 | 4,25 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,38 | 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 | 4,49 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,36 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,61 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,522 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 1030 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 47 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

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 Coloni
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.

11/02/2017/125

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. N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-005**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17****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 | 3,51 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,62 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,08 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,17 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,53 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,518 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,38 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 113 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 65 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

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
 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.

11 MAR 2017 / 125

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-006**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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 | 4,13 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,25 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,20 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,30 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,85 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,74 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,7 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,529 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 103 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 871 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

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
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.

17 FEB 2017 / 125

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°:**20170809-007**

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.:

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova:

22-feb-17**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 | 3,68 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,79 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,28 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,38 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,82 | 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 | -0,524 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 266 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 118 | PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

1 MAR 2017 / 125

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-008**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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 | 3,83 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,94 | 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 | -0,524 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 274 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 28 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

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
 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 1017 / 125

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-009**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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 | 3,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,86 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,87 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,77 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,22 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,530 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 259 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 9 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

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
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.

2017/125

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-010**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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 | 3,84 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,96 | 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 | -0,524 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 284 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 28 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

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
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.

17/02/2017 11:25

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°: **20170809-011**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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

Produttore:
SENESE PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,78 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,28 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,38 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,90 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,87 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,7 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,520 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 160 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 56 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

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
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.

17/02/2017 / 125

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°:**20170809-012**

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.:

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova:

22-feb-17

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 | 3,82 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,93 | 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 | 4,79 | 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 | -0,524 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 286 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 25 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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 2017/125

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20170809-013**del: **28-feb-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **21-feb-17**Accettazione: **20170809**Data Arrivo Camp.: **21-feb-17**Data Inizio Prova: **22-feb-17** Data Fine Prova: **22-feb-17**

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 | 3,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,01 | 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 | % | 8,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,72 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,523 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 323 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 34 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

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
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.

123