AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164504 del: 27/09/2016

Data Rdp:

Periodo:

03/10/2016

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

U	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
-	d/d %	√d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပ့	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
	1,03	1,06	3,08	3,17	4,79	8,56	6,62	-0,525	00'0	187	~
•	2,35	2,42	3,07	3,16	4,65	8,42	6,65	-0,535	00'0	943	15
	3,57	3,68	3,57	3,68	4,81	6,07	6,67	-0,532	00'0	255	84
	3,68	3,79	3,59	3,70	4,70	8 6 8	6,65	-0,527	00'0	323	۲
	4,06	4 18	3,91	4,03	4,75	9,34	6,6	-0,547	00'0	82	25
	1,67	1,72	3,58	3,69	4,88	9,15	6,56	-0,537	00'0	69	4
	3,53	3,64	3,16	3,25	4,77	8,62	29'9	-0,527	00'0	478	136
	3,83	3,94	3,18	3,28	4,87	8,74	6,64	-0,524	0,00	66	124

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 04/10/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164504 del: 27/09/2016

Periodo:

03/10/2016 Data Rdp:

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

Spettabile Azienda

carica che Batterica Totale	UFCx100 Jr 0/mL	198	56	ത	62	681
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	410	69	318	194	1115
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	00.00	00.0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပ့	-0,530	-0,538	-0,529	-0,531	-0,531
Ħ.	unità pH	29'9	9'9	99'9	6,71	89'9
Residuo secco magro	%	8,81	8,75	8,97	00'6	8,76
Lattosio	d/d %	4,76	4,84	4,70	4,92	4,77
Proteine (per calcolo)	√d %	3,47	3,33	3,70	3,49	3,40
Proteine	d/d %	3,37	3,23	3,59	3,39	3,30
Grasso (per calcolo)	∨ d %	3,71	2.42	3,77	3,86	3,92
Grasso	d/d %	3,60	2,35	3,66	3,75	3,81
		20164504- 009 " SOCI	20164504- 010 SEPPINA	20164504- 011 SERGIO	20164504- 012 FRIZIA	20164504- 013 2" SOCI
		Campione: 2016 009 SIBILLA "A-1" SOCI	Campione: 20164! 010 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20164 011 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 201 012 SENESI PATRIZIA	Campione: 2016 013 SIBILLA "B-2" SOCI



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°:

20164504-001

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-set-16

Accettazione:

20164504

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

27-set-16

28-set-16

Data Fine Prova: 28-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

BECCERICA UMBERTO C.DA CASTELLO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
* Grasso	% p/p	1,03
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,06
Proteine	% p/p	3,08
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,17
Lattosio	% p/p	4,79
* Residuo secco magro	%	8,56
* pH	unità pH	6,62
* Indice Crioscopico	°C	-0,525
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	187
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7

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 A FALCIONI ANNA MAR

LEGENDA

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

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

ORTH U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

O

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

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA Mosevein

(*) = 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.

03 OTT. 2016/659



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 nº:

20164504-002

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-set-16

Accettazione:

20164504

Data Arrivo Camp.:

27-set-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

28-set-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 28-set-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: **CESARETTI BERNARDINO**

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

U.M.	Risultato
% p/p	2,35
% p/V	2,42
% p/p	3,07
% p/V	3,16
% p/p	4,65
%	8,42
unità pH	6,65
°C	-0,535
%	0,00
cell x 1000/mL	943
UFCx1000/mL	15
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL

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 REG

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

TRO

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

JADBALENA CANELLA

esponsabile del Laboratorio

(*) = 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.

03011.2016/659

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 20164504-003 prova n°:

> del: 03-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 27-set-16

Accettazione: 20164504

Data Arrivo Camp.: 27-set-16

Data Inizio Prova: 28-set-16 Data Fine Prova: 28-set-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

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

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,07	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	255	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	48	PP923Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

03011. 2016/659



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



Spettabile:

Produttore:

G

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

MARZIALI MARIO

C.DA MARCHESI, 1 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164504-004

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Tipo Prove:

27-set-16

Accettazione:

20164504

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

27-set-16

28-set-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 28-set-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	Ų.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	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	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	323	UNI EN ISO 13366-2:2007

UFCx1000/mL 7

323

Responsabile/i di Settor ANNA MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio

23Rev.4 2016 Metodo interno BSC

ARIA MADDALENA CANELLA Ween

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

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

03011.2016/659



28-set-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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164504-005

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-set-16

Accettazione: 20164504

Data Arrivo Camp.: 27-set-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

28-set-16

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	Ų.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,06
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,18
Proteine	% p/p	3,91
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,03
Lattosio	% p/p	4,75
* Residuo secco magro	%	9,34
* pH	unità pH	6,6
* Indice Crioscopico	°C	-0,547
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	82
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	25

Data Fine Prova:

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC REGIO

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

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

ORI

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

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA ween

(*) = 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.

03 OTT. 2016 /659



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 20164504-006 prova n°:

del:

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 27-set-16

Accettazione: 20164504 Data Arrivo Camp.: 27-set-16

Data Inizio Prova: 28-set-16 Data Fine Prova: 28-set-16

03-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,15	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,56	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	69	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore KIN FALCIONI

Responsabile del Laboratorio RIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

U.F.C. = Unità Formanti Colo s.s.= su sostanza secca SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura 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

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

03011.2016/659



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°:

20164504-007

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-set-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164504

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

27-set-16

28-set-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 28-set-16

63857 AMANDOLA (FM)

VIA A. VOLTA, 17

Spettabile:

Produttore: SAGRIPANTI SIMONE

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

LOC. SAN ROCCO, 287 62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,53
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,64
Proteine	% p/p	3,16
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,25
Lattosio	% p/p	4,77
* Residuo secco magro	%	8,62
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	478
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	136

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 REGIO

Responsabile/i di Settore

ANNA MAMA PALSIONI

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

чво

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.

03011.2016/659

Pagina 1\1



28-set-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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164504-008

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-set-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164504

Data Inizio Prova:

27-set-16

28-set-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SCIAMANNA FRANCO

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

P023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

REGIO

C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,83
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,94
Proteine	% p/p	3,18
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	8,74
* pH	unità pH	6,64
* Indice Crioscopico	°C	-0,524
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	99
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	124

Responsabile/i di Settore

esponsabile del Laboratorio RIA MADDALENA CANELLA

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

(*) = 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.

03 011. 2016 /659



28-set-16

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°:

20164504-009

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-set-16

Accettazione:

20164504 27-set-16

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-set-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SIBILLA "A 1" SOCI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,60
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,71
Proteine	% p/p	3,37
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,47
Lattosio	% p/p	4,76
* Residuo secco magro	%	8,81
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,530
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	410
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	198

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 IA FALCIONI ANNA MAR

LEGENDA

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

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

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

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA Mari

(*) = 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 3 011. 2016/659



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°:

20164504-010

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-set-16

Accettazione:

20164504

Data Arrivo Camp.:

Data Inizio Prova:

27-set-16 28-set-16

Data Fine Prova:

28-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARI GIUSEPPINA

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,42	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	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	69	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
	Pagnanga	hilafi di Sattara	O REGIO Responsabile del Labora

Responsabile/i di Settore FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

CRD

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.

0 3 NTT. 2016/659



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°:

20164504-011

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-set-16

Accettazione:

20164504 27-set-16

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

28-set-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 28-set-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,66
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,77
Proteine	% p/p	3,59
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,70
Lattosio	% p/p	4,70
* Residuo secco magro	%	8,97
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,529
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	318
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO

C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

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 REGIO

Responsabile/i di Settore FALCIONI

LEGENDA

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

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

OA) U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

MADDALENA, CANELLA

Responsabile del Laboratorio

(*) = 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 3 OTT. 2016 /659



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°:

20164504-012

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-set-16

Accettazione:

20164504

Data Arrivo Camp.:

Tipo Prove:

27-set-16

Data Inizio Prova:

Latte bovino

28-set-16 Data Fine Prova: 28-set-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: **SENESI PATRIZIA**

VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato				
Grasso	% p/p	3,75				
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,86				
Proteine	% p/p	3,39				
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,49				
Lattosio	% p/p	4,92				
* Residuo secco magro	%	9,00				
* pH	unità pH	6,71				
* Indice Crioscopico	°C	-0,531				
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00				
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	194				
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	79				

Metodo

RE G

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

> чво U.F.C. = Unità Formanti Colonie

Responsabile del Laboratorio

MAŖIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

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.

0 3 OTT. 2016 /659



28-set-16

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°:

20164504-013

del:

03-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Tipo Prove:

27-set-16

Accettazione:

20164504

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

27-set-16

28-set-16

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SIBILLA "B 2" SOCI

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

	 - 1-	-	 _	 -	-	-		-	-	_	_	_	•	•	_	•	_	 -

Prova	U.M.	Risultato				
Grasso	% p/p	3,81				
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,92				
Proteine	% p/p	3,30				
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,40				
Lattosio	% p/p	4,77				
* Residuo secco magro	%	8,76				
* pH	unità pH	6,68				
* Indice Crioscopico	°C	-0,531				
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00				
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1115				
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	681				

Data Fine Prova:

sabile/i di Settore RIA FALCIONI

Rev.4 2016 Metodo interno BSC

esponsabile del Laboratorio

RIAMADDALENA 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.

03011.2016/659