AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20165420 del: 23/11/2016

29/11/2016

Data Rdp: Periodo:

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	둅	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua	Cellufe somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	∧d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione:	20165420-	3,76	3,87	3,38	3,48	4,67	8,73	89'9	-0.523	000	115	173
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	RANCO & C.							-				
Campione:	20165420- 002	3,90	4.02	3.41	3.51	4.75	8 85	6 71	-0.534	00	141	7.
DEL DOTTO PARIDE	PARIDE			: -		·	3	- 5	5	5		-
Campione:	20165420- 003	3,92	4,04	3,40	3,50	4.76	8,85	6,71	-0.534	00 0	125	α
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	SIACOMO								-	· •	}	



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20165420-001

del:

29-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-nov-16

Accettazione:

20165420

Data Arrivo Camp.:

23-nov-16

Data Inizio Prova:

23-nov-16

Data Fine Prova:

23-nov-16

Produttore:

Metodo

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

C.DA ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA MC

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

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,76
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,87
Proteine	% p/p	3,38
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48
Lattosio	% p/p	4,67
* Residuo secco magro	%	8,73
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,523
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	115
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	173

Responsabile/i di Settore FALCIONI

esponsabile del Laboratorio

4 2016 Metodo interno BSC

A MADDALENA CANELLA Meen

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.

2 9 NOV. 2016 | TT 8

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°:

20165420-002

del:

29-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-nov-16

Accettazione:

20165420

Data Arrivo Camp.:

23-nov-16

Data Inizio Prova:

23-nov-16

Data Fine Prova: 23-nov-16 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

DEL DOTTO PARIDE LOC. RAMBONA, 6 62029 TOLENTINO MC

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

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,90
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,02
Proteine	% p /p	3,41
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,51
Lattosio	% p/p	4,75
* Residuo secco magro	%	8,85
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,534
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	141
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	71 /

le/i di Settore

UNI EN ISO 13366-2:2007

2016 Metodo interno BSC

sponsabile 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

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

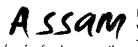
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013. L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

2 9 NOV. 2016 788

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20165420-003

del:

29-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

22-nov-16

Accettazione:

20165420

Data Arrivo Camp.:

23-nov-16

Data Inizio Prova:

23-nov-16

Data Fine Prova:

23-nov-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / √	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	125	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8 .	4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARYALEALCIONI

esponsabile del Laboratorio 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

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%. Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

2 9 NOV. 2016 1748