AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20171303 del: 21/03/2017

30/03/2017

Data Rdp: Periodo:

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

| Campione: 2017/303- 001 % pV % pV <th></th> <th>Grasso</th> <th>Grasso (per calcolo)</th> <th>Proteine</th> <th>Proteine (per calcolo)</th> <th>Lattosio</th> <th>Residuo secco magro</th> <th>핍</th> <th>Indice Crioscopi co</th> <th>Contenut o in acqua aggiunta</th> <th>Cellule somatiche</th> <th>Carica Batterica Totale</th> | | Grasso | Grasso (per calcolo) | Proteine | Proteine (per calcolo) | Lattosio | Residuo secco magro | 핍 | Indice Crioscopi co | Contenut o in acqua aggiunta | Cellule somatiche | Carica Batterica Totale |
|--|--|--------|----------------------------|----------|------------------------------|----------|---------------------------|----------|---------------------------|---------------------------------------|----------------------|-------------------------------|
| 20171303- 0001 3,26 3,36 3,27 3,37 4,74 8,70 6,78 -0,515 0,96 BERNARDINO 20171303- 002 3,56 3,67 3,35 3,45 4,81 8,85 6,8 -0,523 0,00 NNI 20171303- 003 20171303- 004 3,20 3,39 3,19 3,29 4,97 8,85 6,69 -0,525 0,00 RIO 20171303- 004 3,20 3,70 3,20 3,39 4,80 8,69 6,79 -0,525 0,00 ROMS 606 4,19 4,32 3,10 3,19 4,73 8,69 6,79 -0,516 0,77 PRANCO 007 3,63 3,74 3,30 3,40 4,81 8,80 6,81 -0,521 0,00 SOCI 3,88 4,00 3,80 3,91 4,73 8,24 6,74 -0,521 0,00 SOCI 3,88 4,00 3,80 3,91 4,75 9,24 6,77 -0,522 0,00 | | d/d % | N d % | d/d % | √ d% | d/d % | % | unità pH | ပု | % | cell x 1000/mL | UFCx100 0/mL |
| 20171303- 002 NNI 20171303- 06.20 6,39 3,33 3,43 4,69 8,71 6,71 -0,528 0,00 RIO 20171303- 004 20171303- 005 8,70 3,20 3,30 3,19 3,29 4,97 8,86 6,69 -0,526 0,00 6,79 -0,516 0,77 20171303- 20171303- 006 8,19 4,19 4,73 8,52 6,74 -0,521 0,00 8,00 7,7 20171303- 007 20171303- 008 20171 | Impione: 20171303- 001 ESARETTI BERNARDINO | 3,26 | 3,36 | 3,27 | 3,37 | 4,74 | 8,70 | 6,78 | -0,515 | 96'0 | 135 | |
| 20171303- RIO 20171303- BCID 20171303- 3,20 3,30 3,19 3,29 4,97 B,85 B,65 B,71 B,71 B,71 B,72 B,00 B,00 B,00 B,71 B,73 B,85 B,69 B,71 B,73 B,73 B,73 B,73 B,73 B,73 B,73 B,73 | Ž | 3,56 | 3,67 | 3,35 | 3,45 | 8, 18 | 8,85 | 8 9 | -0,523 | 00'0 | 175 | 24 |
| 20171303- 004 EONE 20171303- 3.59 3,70 3,30 3,19 3,29 4,97 8,85 6,69 -0,525 0,00 20171303- 006 ERANCO 20171303- 007 20171303- 007 20171303- 007 20171303- 007 20171303- 007 20171303- 008 20171303 | | 6,20 | 66,39 | 3,33 | 3,43 | 69,4 | 8,71 | 6,71 | -0,528 | 00'0 | 358 | - |
| 20171303- 005 SIMONE 20171303- 006 4,19 4,32 3,10 3,19 4,73 8,52 6,74 -0,521 0,00 20171303- 007 3,14 4,81 8,80 6,81 -0,521 0,00 20171303- 007 SOCI 20171303- 008 3,80 3,91 4,75 9,24 6,77 -0,522 0,00 | Impione: 20171303- 004 TTAVIANI LEONE RANCO | 3,20 | 3,30 | 3,19 | 3,29 | 4,97 | 8,85 | 69.9 | -0,525 | 00'0 | 63 | ω |
| 20171303- 006 FRANCO 20171303- 007 SOCI 20171303- SOCI 20171303- 3.88 4,00 3,80 3,91 4,75 9,24 6,77 -0,522 0,00 1.20171303- 008 | impione: 20171303- 005 AGRIPANTI SIMONE | 3,59 | 3,70 | 3,20 | 3,30 | 4,80 | 8,69 | 6'. | -0,516 | 0,77 | 583 | 6 6 |
| 20171303- 007 3,63 3,74 3,30 3,40 4,81 8,80 6,81 -0,521 0,00 SOCI 20171303- 008 3,80 3,91 4,75 9,24 6,77 -0,522 0,00 EPPINA | | 4 19 | 4,32 | 3,10 | 3,19 | 4,73 | 8,52 | 6,74 | -0,521 | 00'0 | 105 | 272 |
| 20171303- 008 3,80 3,91 4,75 9,24 6,77 -0,522 0,00 EPPINA | Implone: 20171303- 007 BILLA "A-1" SOCI | 3,63 | 3,74 | 3,30 | 3,40 | 18, | 8,80 | 6,81 | -0,521 | 00'0 | 174 | 30 |
| | | 3,88 | 4,00 | 3,80 | 3,91 | 4,75 | 9,24 | 6,77 | -0,522 | 0,00 | 575 | £ |

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 31/03/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20171303 del: 21/03/2017

30/03/2017

Data Rdp: Periodo:

Note:

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

| Carica Batterica Totale | UFCx100 0/mL | 53 | 260 | 58 |
|---------------------------------------|-------------------|---|---|---|
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 384 | 2511 | 370 |
| Contenut o in acqua aggiunta | % | 96'0 | 1,54 | 96,0 |
| Indice Crioscopi co | ပ္ | -0,515 | -0,512 | -0,515 |
| 풉 | unità pH | 6,82 | 6,72 | 6,81 |
| Residuo secco magro | % | 8,85 | 8,47 | 8,85 |
| Lattosio | d/d % | 4,88 | 4,60 | 4,88 |
| Proteine (per calcolo) | ∧d % | 3,38 | 3,28 | 3,37 |
| Proteine | d/d % | 3,28 | 3,18 | 3,27 |
| Grasso (per calcolo) | ∧ d % | 4,05 | 3,31 | 4,06 |
| Grasso | d/d % | 86°£ | 3,21 | 3,94 |
| | | 20171303- 009 RIZIA | 20171303- 010 NTO E | 20171303- 011 SOCI |
| | | Campione: 201 009 SENESI PATRIZIA | Campione: 2017 010 ANSUINI QUINTO E SANDRO | Campione: 2017 011 SIBILLA "B-2" SOCI |



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:

20171303-001

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione:

20171303

Data Arrivo Camp.:

21-mar-17

Data Inizio Prova:

22-mar-17

Data Fine Prova: 22-mar-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 | 3,26 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,36 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,27 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,37 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,74 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,70 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,78 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,515 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,96 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 135 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 25 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore RIAFALCIONI

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.

 $3.8 \, \text{Mar}, 2017/205$



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°:

20171303-002

del:

30-mar-17

Descrizione:

.........

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione:

20171303

Data Arrivo Camp.:

21-mar-17

Data Inizio Prova: 22-mar-17

Data Fine Prova: 22

22-mar-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 |
|-------------------------------|----------------|-----------|
| Grasso | % p/p | 3,56 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,67 |
| Proteine | % p/p | 3,35 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,45 |
| Lattosio | % p/p | 4,81 |
| * Residuo secco magro | % | 8,85 |
| * pH | unità pH | 6,8 |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,523 |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0.00 |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 175 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 24 |
| | | |

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 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.

1 1 1917, 2017 /205

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\(\text{1}\)



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°:

20171303-003

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20171303

Data Inizio Prova:

21-mar-17

22-mar-17

Data Fine Prova: 22-mar-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 |
|-------------------------------|----------------|-----------|
| Grasso | % p/p | 6,20 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 6,39 |
| Proteine | % p/p | 3,33 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,43 |
| Lattosio | % p/p | 4,69 |
| * Residuo secco magro | % | 8,71 |
| * pH | unità pH | 6.71 |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,528 |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0.00 |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 358 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 11 |
| | | |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIAJEALCIONI

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.

1 MAR. 2017 /205



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°:

20171303-004

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione:

20171303

Data Arrivo Camp.:

21-mar-17

Data Inizio Prova:

22-mar-17

Data Fine Prova: 22-mar-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 | 3,20 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,30 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,19 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,29 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,97 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,85 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,69 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,525 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 93 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 6 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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

LEGENDA

(*) = 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.

3 1 Mar. 2017 /205



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°:

20171303-005

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione:

20171303

Data Arrivo Camp..

21-mar-17

Data Inizio Prova:

22-mar-17

Data Fine Prova:

22-mar-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 | Ų.M. | Risultato | Metodo |
|---|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,59 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p / √ | 3,70 | 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 | 4,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,69 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,79 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,516 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,77 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 283 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 39 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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.

5 : MAR 2017 /205



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°:

20171303-006

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione:

20171303

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-mar-17

22-mar-17

Data Fine Prova: 22-mar-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SCIAMANNA FRANCO

C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova Grasso | U.M. % p/p | Risultato 4.19 |
|-------------------------------|----------------------|-------------------|
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 4,19 4,32 |
| Proteine | % p/p | 3,10 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,19 |
| Lattosio | % p/p | 4,73 |
| * Residuo secco magro | % | 8,52 |
| * pH | unità pH | 6,74 |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,521 |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 105 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 272 |

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 EALCIONI

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 Color PP = Procedura di Prova

O

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 1 Min. 2017/205





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:

20171303-007

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

21-mar-17

Data Arrivo Camp.:

20171303 21-mar-17

Data Inizio Prova:

22-mar-17

Data Fine Prova: 22-mar-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 | 3,63 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p / V | 3,74 | 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 | 4,81 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,80 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,81 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,521 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 174 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 30 | 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

(*) = 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.

31 May 2017 /205



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:

20171303-008

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20171303

Data Inizio Prova:

21-mar-17

22-mar-17

Data Fine Prova: 22-mar-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 | 3,88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 4,00 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,80 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,91 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 9,24 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,77 | 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 | 575 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 13 | 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 Colonia 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.

3 1 MOR 2017 /205



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°:

^{'ai} 20171303-009

del:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Data Fiellevi

21-mar-17

Accettazione:
Data Arrivo Camp.:

20171303

Data Inizio Prova:

21-mar-17

22-mar-17

Data Fine Prova: 22-mar-17

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 | Metodo |
|---|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,93 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 4,05 | 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 | 4,88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,85 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,82 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,515 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,96 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 384 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 29 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI SENTRO ACROAMINATION OF STREET OF ST

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.

3 1 MAR 2017 /205



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 20171303-010 prova n°:

> del: 30-mar-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 21-mar-17

Accettazione: 20171303

Data Arrivo Camp.: 21-mar-17

Data Inizio Prova: 22-mar-17 Data Fine Prova: 22-mar-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 | 3,21 | ISO 9622/IDF |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,31 | ISO 9622/IDF |
| Proteine | % p/p | 3,18 | ISO 9622/IDF |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,28 | ISO 9622/IDF |
| Lattosio | % p/p | 4,60 | ISO 9622/IDF |
| * Residuo secco magro | % | 8,47 | PP027Rev.0 I |
| * pH | unità pH | 6,72 | PP027Rev.0 l |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,512 | PP027Rev.0 I |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 1,54 | PP027Rev.0 I |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 2511 | UNI EN ISO 1 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 260 | PP023Rev.4 |

Responsabile/j di Settore ANNA MARIA/PALCIONI

F 141:2013 F 141:2013

F 141:2013

F 141:2013

F 141:2013

Metodo interno FT-IR

Metodo interno FT-IR

Metodo interno FT-IR

Metodo interno FT-IR

13366-2:2007

2016 Metodo interno BSC



LEGENDA

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

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

3 1 1988, 2017 /205



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

del:

20171303-011 prova n°:

30-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-mar-17

Accettazione:

20171303

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-mar-17

22-mar-17

Data Fine Prova: 22-mar-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 |
|---|----------------|-----------|
| Grasso | % p/p | 3,94 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 4,06 |
| Proteine | % p/p | 3,27 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,37 |
| Lattosio | % p/p | 4,88 |
| * Residuo secco magro | % | 8,85 |
| * pH | unità pH | 6,81 |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,515 |
| Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,96 |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 370 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 29 |

Responsabile/i di Settore ALCIONI

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.

8 - MER 2717/205