

# Anticipazione

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

N° Accettazione: 20164290 del: 14/09/2016 Note:  
Data Rdp: 19/09/2016  
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
20164290-001 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,44	3,54	3,04	3,13	4,74	8,47	6,68	-0,516	0,77	151	62
20164290-002 DEL DOTTO PARIDE	4,27	4,40	3,38	3,48	4,79	8,85	6,57	-0,531	0,00	575	41
20164290-003 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	3,65	3,76	3,15	3,24	4,79	8,62	6,66	-0,531	0,00	98	23

# ASSAM

ANALISI SOSTANZE SEMPLICI E COMPLESSE - ANALISI MICROBIOLOGICHE

## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239

Rapporto di  
prova n°:

**20164290-001**

del:

**19-set-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**13-set-16**

Accettazione:

**20164290**

Data Arrivo Camp.:

**14-set-16**

Data Inizio Prova:

**16-set-16**

Data Fine Prova:

**16-set-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.**

**C.DA ENTOTEGE, 20**

**62010 URBISAGLIA MC**

Trasporto a cura di:

**CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,04</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,47</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,516</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>151</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>62</b>	PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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

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.

1623

Rapporto di prova n°: **20164290-002**

del: **19-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **13-set-16**

Accettazione: **20164290**

Data Arrivo Camp.: **14-set-16**

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

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**DEL DOTTO PARIDE**

**LOC. RAMBONA, 6**

**62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **CLIENTE**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>4,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,38</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,48</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,85</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,57</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>575</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>41</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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

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.

19 SET 2016 / 623

