# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172725 del: 14/06/2017

16/06/2017 Data Rdp:

Periodo:

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

|                                    |                                    | Grasso | Grasso<br>(per<br>calcolo) | Proteine | Proteine<br>(per<br>calcolo) | Lattosio | Residuo<br>secco<br>magro | Ħ        | Indice<br>Crioscopi<br>co | Contenut o in s acqua aggiunta | Cellule           | Carica<br>Batterica<br>Totale |
|------------------------------------|------------------------------------|--------|----------------------------|----------|------------------------------|----------|---------------------------|----------|---------------------------|--------------------------------|-------------------|-------------------------------|
|                                    |                                    | d/d %  | <b>√</b> d %               | d/d %    | /\d %                        | d/d %    | %                         | unità pH | ပ္                        | %                              | cell x<br>1000/mL | UFCx100<br>0/mL               |
| Campione:                          | <b>Campione</b> : 20172725-<br>001 | 3,33   | 3,43                       | 3,24     | 3,34                         | 4,87     | 8,80                      | 69'9     | -0,526                    | 00'0                           |                   | 32                            |
| CICARILLI FRANCO & C.<br>Az. Agr.  | RANCO & C.                         |        |                            |          |                              |          |                           |          |                           |                                |                   |                               |
| <b>Campione</b> : 20172725-<br>002 | 20172725-<br>002                   | 3,40   | 3,50                       | 3,11     | 3,20                         | 4,81     | 8,61                      | 69'9     | -0,527                    | 00'0                           | 78                | 14                            |
| DEL DOTTO PARIDE                   | PARIDE                             |        |                            |          |                              |          |                           |          |                           |                                |                   |                               |
| Campione:                          | Campione: 20172725-<br>003         | 3,50   | 3,61                       | 3,05     | 3,14                         | 4,87     | 8,60                      | 6,68     | -0,529                    | 0.00                           | 271               | ω                             |
| OTTAVIANI GIACOMO<br>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°:

20172725-001

del:

16-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-giu-17

Accettazione:

20172725

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

14-giu-17

14-giu-17

Data Fine Prova:

14-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

**Produttore:** 

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

**C.DA ENTOGGE, 20** 62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: CLIENTE

| Prova                         | U.M.           | Risultato | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | 3,33      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | 3,43      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | 3,24      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p∕V          | 3,34      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | 4,87      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco magro         | %              | 8,80      | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | 6,69      | 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 | 77        | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | 32        | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonia

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.

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

20172725-002 prova n°:

del:

16-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-giu-17

Accettazione:

20172725

Data Arrivo Camp.:

14-giu-17

Data Inizio Prova:

14-giu-17

Data Fine Prova: 14-giu-17 Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

**DEL DOTTO PARIDE** LOC. RAMBONA, 6 62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: CLIENTE

| Prova                         | U.M.           | Risultato |
|-------------------------------|----------------|-----------|
| Grasso                        | % p/p          | 3,40      |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | 3,50      |
| Proteine                      | % p/p          | 3,11      |
| Proteine (per calcolo)        | % p∕V          | 3,20      |
| Lattosio                      | % p/p          | 4,81      |
| * Residuo secco magro         | %              | 8,61      |
| * pH                          | unità pH       | 6,69      |
| * Indice Crioscopico          | °C             | -0,527    |
| * Contenuto in acqua aggiunta | %              | 0,00      |
| Cellule somatiche             | cell x 1000/mL | 78        |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | 14        |

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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

HIMIC

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 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.

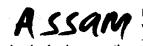
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013. L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

1 0 pt 1007/613

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



### 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 nº:

20172725-003

del:

16-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-giu-17

Accettazione:

20172725

Data Arrivo Camp.:

14-giu-17

Data Inizio Prova:

14-giu-17

Data Fine Prova: 14-giu-17 Produttore:

Metodo

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: CLIENTE

| Prova                         | U.M.           | Risultato |
|-------------------------------|----------------|-----------|
| Grasso                        | % p/p          | 3,50      |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | 3,61      |
| Proteine                      | % p/p          | 3,05      |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | 3,14      |
| Lattosio                      | % p/p          | 4,87      |
| * Residuo secco magro         | %              | 8,60      |
| * pH                          | unità pH       | 6,68      |
| * Indice Crioscopico          | °C             | -0,529    |
| * Contenuto in acqua aggiunta | %              | 0,00      |
| Cellule somatiche             | cell x 1000/mL | 271       |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | 8         |
|                               |                |           |

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA** SB = Prova in subappalto 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

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.

9 810 2017 /413

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012