AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164750 del: 12/10/2016

Data Rdp:

Periodo:

17/10/2016

Carica	
Cellule	
Contenut	
Indice	
Æ	
Residuo	
Lattosio	
Proteine	
Proteine	
Grasso	,

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

Spettabile Azienda

4,22 4,35 3,30 3,40 4,75 8,74 6,67 -0,534 0,00 4,20 4,33 3,30 3,40 4,75 8,74 6,66 -0,534 0,00	Campione:	Campione: 20164750- 001 CICARILLI FRANCO & C.	% p/p	Grasso (per calcolo) % p/V 3,75	% p/p 3.31	Proteine (per calcolo) % p/V	Lattosio % p/p 4.73	Residuo secco magro % 8,73	pH unità pH 6,67	Indice Crioscopi co °C	Contenut o in acqua aggiunta %	Cellule somatiche cell x 1000/mL 79	Carica Batterica Totale UFCx100 0/mL
20164750- 003 4,20 4,33 3,30 3,40 4,75 8,74 6,66 -0,534 0,00	Campione: DEL DOTTO	20164750- 002) PARIDE	4,22	4,35	3,30	3,40	4,75	8,74	29'9	-0,534	0,00	244	
	Campione:	20164750- 003	4,20	4,33	3,30	3,40	4,75	8,74	99'9	-0,534	00'0	271	



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 Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20164750-001

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164750

Data Arrivo Camp.:

12-ott-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

12-ott-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

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 Grasso	U.M. % p/p	Risultato	Metodo
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine		3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p		
* Residuo secco magro	%	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* pH		8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
,	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	•	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche		0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
	cell x 1000/mL	79	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

12-ott-16

Responsa bile/i di Settore

ANNA MABALATCIONI

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

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

Responsabile del Laboratorio

IARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA. NOTE

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.

18011.2016/692

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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 Nº 1239

Rapporto di

20164750-002 prova n°:

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164750

Data Arrivo Camp.:

12-ott-16

Data Inizio Prova:

12-ott-16

Data Fine Prova: 12-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	Metodo
Grasso	% p/p	4,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,35	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	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	244	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIALFALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA wear

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

OBS

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.

18011. 2016/692

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164750-003

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164750

Data Arrivo Camp.:

12-ott-16

Data Inizio Prova:

12-ott-16

Data Fine Prova:

Prova: 12-ott-16

Tipo Prove: La

Latte bovino

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	4,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,33	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	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6.66	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	271	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIAU

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.

18011. 2016/692

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1