AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164402 del: 20/09/2016

Data Rdp:

Periodo:

23/09/2016

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

	0								
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	13	274	23	16	174	44	15	125
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	738	18	220	710	68	494	704	325
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	00'0	00,0	0,00	0,00	00'0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပံ့	-0,526	-0,534	-0,532	-0,525	-0,545	-0,526	-0,526	-0,531
Η̈́	unità pH	6,63	6,61	99'9	6,62	6,56	6,64	6,62	9. 9
Residuo secco magro	%	8,77	8,56	6,03	8,77	9,34	8,61	8,77	8,49
Lattosio	d/d %	4,62	4,83	4,82	4,62	4,93	4,77	4,62	4,63
Proteine (per calcolo)	/vd %	3,56	3,12	3,63	3,56	3,83	3,24	3,56	3,27
Proteine	d/d %	3,46	3,03	3,52	3,46	3,72	3,15	3,46	3,17
Grasso (per calcolo)	√ d %	3,87	2,76	3,28	3,84	2,28	3,43	3,83	4,10
Grasso	d/d %	3,76	2,68	3,18	3,73	2,21	3,33	3,72	3,98
		20164402- 001 UMBERTO	20164402- 002 BERNARDINO	20164402- 003 .NNI	20164402- 004 IDIO	20164402- 005 EONE	20164402- 006 SIMONE	20164402- 007 FRANCO	20164402- 008 ' SOCI
		Campione: 20164403 001 BECCERICA UMBERTO	Campione: 2016 CESARETTI BERNA	Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	Campione: 2016 005 OTTAVIANI LEONE FRANCO	Campione: 20164 006 SAGRIPANTI SIMON	Campione: 20164 007 SCIAMANNA FRANC	Campione: 2016 008 SIBILLA "A-1" SOCI

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 26/09/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164402 del: 20/09/2016

Data Rdp:

Periodo:

23/09/2016

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

. 5. 6.	8					
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	9	ω	12	40	263
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	805	161	288	248	833
Contenut o in acqua aggiunta	%	00.0	00'0	00'0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပံ	-0,525	-0,538	-0,521	-0,530	-0,529
Æ	unità pH	6,62	6,62	9. 9	69'9	69'9
Residuo secco magro	%	8,76	8,75	8,66	9,04	8,80
Lattosio	d/d %	4,61	4,90	4,65	4,93	4,81
Proteine (per calcolo)	∧ d %	3,55	3,24	3,42	3,52	3,40
Proteine	d/d %	3,45	3,15	3,32	3,42	3,30
Grasso (per calcolo)	N d %	4,01	2,89	3,33	3,71	3,54
Grasso	d/d %	3,89	2,81	3,23	3,60	3,44
		Campione: 20164402- 009 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA	20164402- 010 JSEPPINA	Campione: 20164402- 011 PINCIAROLI SERGIO	20164402- 012 FRIZIA	20164402- 013 2" SOCI
		Campione:	Campione: 201644 010 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20164 011 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 201 012 SENESI PATRIZIA	Campione: 2011 013 SIBILLA "B-2" SOCI



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20164402-001

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

20164402

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

20-set-16

21-set-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

BECCERICA UMBERTO C.DA CASTELLO 62020 GUALDO MC

0

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	738	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

21-set-16

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/KALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA C Meaner

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Form **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.

40 SET. 2018/644



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°:

20164402-002

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

20164402

Data Arrivo Camp.:

20-set-16

Data Inizio Prova:

21-set-16

Data Fine Prova: 2

21-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARETTI BERNARDINO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/∨	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	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	81	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	274	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA JE

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.

26 SET. 2016/644



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 n°:

20164402-003

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164402

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

20-set-16

21-set-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 21-set-16

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	Metodo
Grasso	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	220	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	23	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor

ANNA MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio

ARIA 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 Form PP = Procedura di Prova

RO

G:

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.

28 361 2010/644



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 20164402-004 prova n°:

> del: 23-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 20-set-16

Accettazione: 20164402 Data Arrivo Camp.: 20-set-16

Data Inizio Prova: Data Fine Prova: 21-set-16 21-set-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: **MORE' CLAUDIO** C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Prova	Ų.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	710	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RÍA FALCION

Responsabile del Laboratorio

MADDALENA CANELLA

LEGENDA

RE U.M. = Unità di Misura SB = Prova in subappalto U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova p/p = peso su peso 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 F SET, 2016/644



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 n°:

20164402-005

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

20164402

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

20-set-16

21-set-16

Data Fine Prova: 21-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

OTTAVIANI LEONE FRANCO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	2,21
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,28
Proteine	% p/p	3,72
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,83
Lattosio	% p/p	4,93
* Residuo secco magro	%	9,34
* pH	unità pH	6,56
* Indice Crioscopico	°C	-0,545
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	89
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	174

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 Settor RA FALCION

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

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

RO

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.

20 360 2018/644



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 20164402-006 prova n°:

> del: 23-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 20-set-16

Accettazione: 20164402 Data Arrivo Camp.: 20-set-16

Data Inizio Prova: 21-set-16 Data Fine Prova: 21-set-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SAGRIPANTI SIMONE LOC. SAN ROCCO, 287

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

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	3,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	494	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	44	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RIAFALCION

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

U.F.C. = Unita Formanti Colonie SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura s.s.= su sostanza secca PP = Procedura di Prova p/V = peso su Volume 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.

26 581. 1016/644



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

e-mail: laborjesi@assam.marche Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20164402-007

del: 23-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 20-set-16

Accettazione: 20164402

Data Arrivo Camp.: 20-set-16

Data Inizio Prova: 21-set-16 Data Fine Prova: 21-set-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:	
-------------	--

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21

63047 MONTEFORTINO FM

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	704	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

ANNA MARIA ALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Coronie s.s.= su sostanza secca p/p = peso su peso PP = Procedura di Prova 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.

2 " SET, 2016/644

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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°: 2016

20164402-008

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Latte crudo povino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

20164402

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

20-set-16

21-set-16

-16 Data Fine Prova: 21-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

... 4!.

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

a

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,63	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,49	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	325	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	125	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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.

20 567, 2016/644

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164402-009

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

Tipo Prove:

Data Arrivo Camp.:

20164402 20-set-16

Data Inizio Prova:

21-set-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.

VIA CERRETO, 34/A

O

62026 SAN GINESIO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	805	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

21-set-16

abile/i di Settor

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 **éol**onie 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.

25 SET. 2016/644



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 20164402-010 prova n°:

> del: 23-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 20-set-16

Accettazione: 20164402

Data Arrivo Camp.: 20-set-16

Data Inizio Prova: Data Fine Prova: 21-set-16 21-set-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spetta	bi	le:
--------	----	-----

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	161	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

LEGENDA

U.M. = Unità di Misura SB = Prova in subappalto U.F.C. = Unità s.s.= su sostanza secca PP = Procedura di Prova p/V = peso su Volume U.C. = Unità Campionaria p/p = peso su peso

sabile/i di Settore

ÁRIA FALCION

(*) = 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.

26 SET 2016/64 A



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 n°:

20164402-011

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

20164402

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

20-set-16

21-set-16

Data Fine Prova: 21-set-16

Tipo Prove: Latte bovino

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Spettabile:

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,65	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	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	588	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor FALCION

Responsabile del Laboratorio

ARIA 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 e olonie 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.

20 SET 2016/644



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 20164402-012 prova n°:

> del: 23-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 20-set-16

Accettazione: 20164402 Data Arrivo Camp.: 20-set-16

Data Inizio Prova: Data Fine Prova: 21-set-16 21-set-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: **SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5**

62020 COLMURANO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,04	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	248	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	40	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio 'n ARIA MADDALENA CANELLA Ċ: moun

LEGENDA

REG10 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 p/p = peso su peso 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.

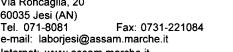
23 SET. 2016/644



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it







LAB Nº 1239

Responsabile del Laboratorio

MADDALENA CANELLA

Rapporto di 20164402-013 prova n°:

> del: 23-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 20-set-16

Accettazione: 20164402 Data Arrivo Camp.: 20-set-16

Data Inizio Prova: 21-set-16 Data Fine Prova: 21-set-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

_				_
S	no	tta	hi	٠.
J	PΦ	ua	IJ:	ıc.

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,54	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	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	833	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	263	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità For s.s.= su sostanza secca p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova U.C. = Unità Campionaria p/p = peso su peso

Responsabile/i di Settore

WA FALCION

(*) = 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.

26 SET 2015 /644

Pagina 1\1

LEGENDA