# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

# Anticipazione

N° Accettazione: 20163119 del: 30/06/2016

01/07/2016 Data Rdp:

Periodo:

Note:

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

							•					
		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	된	Indice Crioscopi co	Contenut o in sacqua	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	/\d %	d/d %	//d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione:	20163119- 001	3,39	3,49	3,12	3,21	4,79	8,60	6,71	-0.522	00.0	787	53
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	RANCO & C.								-	-	i	}
Campione:	Campione: 20163119- 002	3,75	3.86	3.43	3.53	4 79	9	6 73	-0.528	0	347	5
DEL DOTTO PARIDE	PARIDE				-		<u>.</u>	<u>.</u>		5	ŝ	<b>,</b>
Campione:	20163119- 003	3,68	3,79	3,18	3.28	4.86	8 73	6 75	-0.534	0	06	<u>ر</u> بر
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	SIACOMO				-		-			3	3	2



### 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 n°:

20163119-001

del:

01-lug-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163119

Data Arrivo Camp.:

30-giu-16

Data Inizio Prova:

30-giu-16

Data Fine Prova: 30-giu-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 ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	287	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	53	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio

**LEGENDA** 

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

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

OATH 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 LUS. 2016/466



# 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 n°: 20163119-002

del:

01-lug-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163119

Data Arrivo Camp.:

30-giu-16

Data Inizio Prova:

Drova

30-giu-16

Data Fine Prova:

Prova: **30-giu-16** 

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: CLIENTE

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DEL DOTTO PARIDE LOC. RAMBONA, 6

62029 TOLENTINO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	347	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.3 2014 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

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA

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.

-1 106. 200 /466



# 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 n°:

20163119-003

del:

01-lug-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

Data Arrivo Camp.:

20163119 30-giu-16

Data Inizio Prova:

30-giu-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

30-giu-16

Trasporto a cura di: CLIENTE

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

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

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,68
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,79
Proteine	% p/p	3,18
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,73
* pH	unità pH	6,75
* Indice Crioscopico	°C	-0,534
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	69
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	25

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.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ARIA/EALCIONI

**LEGENDA** 

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

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

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

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

Responsabile del Laboratorio

(\*) = 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.

-1105.270/466