

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20172986 del: 27/06/2017 Note:

Data Rdp: 29/06/2017

Periodo:

Campione:	20172986-001	CESARETTI BERNARDINO	Grasso		Proteine		Lattoso	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
Campione:	20172986-001	CESARETTI BERNARDINO	3,51	3,62	3,26	3,36	4,88	8,83	6,72	-0,529	0,00	384	16
Campione:	20172986-002	FIOCCHI GIANNI	3,16	3,25	3,20	3,30	4,83	8,72	6,68	-0,524	0,00	94	29
Campione:	20172986-003	MARZIALI MARIO	2,69	2,77	3,41	3,51	4,80	8,90	6,57	-0,525	0,00	22	2
Campione:	20172986-004	OTTAVIANI LEONE FRANCO	9,56	9,85	2,62	2,70	4,25	7,56	6,48	-0,513	1,35	689	//
Campione:	20172986-005	SAGRIPANTI SIMONE	3,70	3,81	2,94	3,03	4,78	8,42	6,68	-0,520	0,00	139	44
Campione:	20172986-006	SCIAMANNA FRANCO	3,59	3,70	2,88	2,97	4,86	8,43	6,67	-0,526	0,00	228	38
Campione:	20172986-007	SIBILLA "A-1" SOCI	3,18	3,28	3,21	3,31	4,83	8,73	6,69	-0,524	0,00	105	33
Campione:	20172986-008	SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.	3,54	3,65	3,16	3,25	4,77	8,62	6,65	-0,524	0,00	645	16

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 30/06/2017

# Anticipazione

N° Accettazione: 20172986

del: 27/06/2017

Note:

Data Rdp: 29/06/2017

Periodo:

Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Campione:	20172986-009	Grasso	% p/p	3,79	Grasso (per calcolo)	% p/p	3,90	Proteine	% p/p	3,43	Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53	Lattosio	% p/p	4,84	Residuo secco magro	%	8,97	pH	6,7	Indice Crioscopico	°C	-0,526	Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	Cellule somatiche	cell x 1000/mL	122	Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	96
	CESARI GIUSEPPINA																																
Campione:	20172986-010	Grasso	% p/p	3,53	Grasso (per calcolo)	% p/p	3,64	Proteine	% p/p	3,27	Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	Lattosio	% p/p	4,87	Residuo secco magro	%	8,84	pH	6,71	Indice Crioscopico	°C	-0,529	Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	Cellule somatiche	cell x 1000/mL	426	Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	17
	PINCIAROLI SERGIO																																
Campione:	20172986-011	Grasso	% p/p	3,92	Grasso (per calcolo)	% p/p	4,04	Proteine	% p/p	3,25	Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	Lattosio	% p/p	4,90	Residuo secco magro	%	8,85	pH	6,71	Indice Crioscopico	°C	-0,523	Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	Cellule somatiche	cell x 1000/mL	178	Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	49
	SENESI PATRIZIA																																
Campione:	20172986-012	Grasso	% p/p	3,93	Grasso (per calcolo)	% p/p	4,05	Proteine	% p/p	3,26	Proteine (per calcolo)	% p/V	3,36	Lattosio	% p/p	4,92	Residuo secco magro	%	8,87	pH	6,73	Indice Crioscopico	°C	-0,525	Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	Cellule somatiche	cell x 1000/mL	188	Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	69
	SIBILLA "B-2" SOCI																																

Rapporto di prova n°: **20172986-001**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172986**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

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

**Produttore:**  
**CESARETTI BERNARDINO**  
**ISOLA SAN BIAGIO**  
**63048 MONTEMONACO AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,83</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>384</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	PP023Rev.4 2016 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

**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.

1450

**ASSAM**

**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. N° 1239

Rapporto di prova n°: **20172986-002**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172986**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

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	<b>3,16</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,72</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>94</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>29</b>	PP023Rev.4 2016 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

**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.

1450

**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. N° 1239

Rapporto di prova n°: **20172986-003**del: **29-giu-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **27-giu-17**Accettazione: **20172986**Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

Spettabile:

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

Produttore:

**MARZIALI MARIO**  
**C.DA MARCHESI, 1**  
**62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,69</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,41</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,51</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,90</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,57</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</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>22</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>2</b>	PP023Rev.4 2016 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

**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.

1450



# 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. N° 1239

Rapporto di prova n°: **20172986-004**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172986**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

Spettabile:

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

Produttore:

**OTTAVIANI LEONE FRANCO  
ISOLA S.BIAGIO  
63088 MONTEMONACO AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>9,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>9,85</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>7,56</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,48</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,513</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>1,35</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>689</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007

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 Formante Colonia  
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.

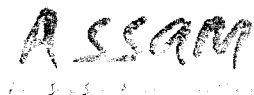
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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.

1450



# 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. N° 1239

Rapporto di prova n°: **20172986-005**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172986**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

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

Produttore:  
**SAGRIPANTI SIMONE**  
**LOC. SAN ROCCO, 287**  
**62020 PENNA SAN GIOVANNI MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,94</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,42</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,520</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>139</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>44</b>	PP023Rev.4 2016 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 Formiche 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.

1450

**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 N° 1239

Rapporto di  
prova n°:**20172986-006**

del:

**29-giu-17**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**27-giu-17**

Accettazione:

**20172986**

Data Arrivo Camp.:

**27-giu-17**

Data Inizio Prova:

**28-giu-17**

Data Fine Prova:

**28-giu-17**

Spettabile:

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

Produttore:

**SCIAMANNA FRANCO  
C.DA MONTAZZOLINO 21  
63047 MONTEFORTINO FM**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,59</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,70</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>2,97</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,43</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>228</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>38</b>	PP023Rev.4 2016 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

**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.

/450



**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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20172986-007**del: **29-giu-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **27-giu-17**Accettazione: **20172986**Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

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

**Produttore:**  
**SIBILLA "A 1" SOCI**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,31</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>105</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>33</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCONI

**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.

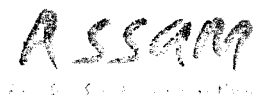
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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.

/450

**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. N° 1239

Rapporto di prova n°: **20172986-008**del: **29-giu-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **27-giu-17**Accettazione: **20172986**Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

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

**Produttore:**  
**SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.**  
**VIA CERRETO, 34/A**  
**62026 SAN GINESIO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,16</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>645</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	PP023Rev.4 2016 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

**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.

/450

**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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20172986-009**del: **29-giu-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **27-giu-17**Accettazione: **20172986**Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

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

Produttore:  
**CESARI GIUSEPPINA**  
**C.DA LE CASE 3**  
**62020 CESSAPALOMBO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,53</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,97</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>122</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>96</b>	PP023Rev.4 2016 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

**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.

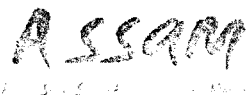
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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.

/450

**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. N° 1239

Rapporto di  
prova n°: **20172986-010**del: **29-giu-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **27-giu-17**Accettazione: **20172986**Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

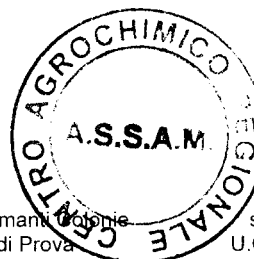
Spettabile:  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:  
**PINCIAROLI SERGIO**  
**C.DA RIBUTINO, 32**  
**62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,53</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,64</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,84</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>426</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>17</b>	PP023Rev.4 2016 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

**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.

/450

*ASSAM*

# 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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20172986-011**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172986**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

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

Produttore:  
**SENESI PATRIZIA**  
**VIA COSTE 5**  
**62020 COLMURANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,04</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,85</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,71</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>178</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>49</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCONI



## 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.

*450*

**ASSAM**  
CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

# 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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20172986-012**

del: **29-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **27-giu-17**

Accettazione: **20172986**

Data Arrivo Camp.: **27-giu-17**

Data Inizio Prova: **28-giu-17** Data Fine Prova: **28-giu-17**

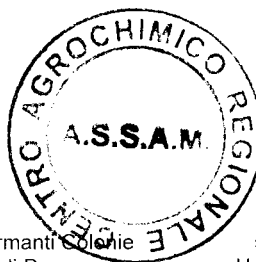
Spettabile:  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:  
**SIBILLA "B 2" SOCI**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,05</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,87</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,73</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</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>188</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>69</b>	PP023Rev.4 2016 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

**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.

1450