

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 20163697-001 prova nº:

> del: 08-ago-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 02-ago-16

Accettazione: 20163697 Data Arrivo Camp.: 02-ago-16

03-ago-16 Data Inizio Prova: Data Fine Prova: 03-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

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	2,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,26	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	317	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6 /	O PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor

A.S.S.A FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova 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 1 AGO. 2016 / 55/



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 20163697-002 prova n°:

> del: 08-ago-16

> > 02-ago-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 02-ago-16

Accettazione: 20163697 Data Arrivo Camp.:

Data Inizio Prova: 03-ago-16 Data Fine Prova: 03-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

ANGELINI TONINO C.DA MONTE 18 63030 ROTELLA AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	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	77	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	32	RP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Setteri

///RIA FALCI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

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

(*) = 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 1 A60. 2016/551



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 20163697-003 prova n°:

> del: 08-ago-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 02-ago-16

Accettazione: 20163697 Data Arrivo Camp.: 02-ago-16

Data Inizio Prova: 03-ago-16 Data Fine Prova: 03-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

A.S.S.

SIBILLA "A 2" SOCI

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	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	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	25	© RP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

nsabile/i di Settore

ABIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio ÁLENA CANELLA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova 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 1 460. 2016/55/



03-ago-16

Laboratorio di analisi

Data Fine Prova:

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163697-004

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163697

Data Arrivo Camp.:

02-ago-16

Data Inizio Prova:

03-ago-16

Latte bovino

Produttore:

Metodo

DI MULO ROBERTO FILIPPO

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

VIA TACCARELLI 32 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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,10
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,22
Proteine	% p /p	3,25
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35
Lattosio	% p/p	4,73
* Residuo secco magro	%	8,67
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,525
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	396
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	111

Responsabile/i di Settore 0 RIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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

(*) = 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 1 AGO. 2016/SS/



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 20163697-005 prova n°:

> del: 08-ago-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 02-ago-16

Accettazione: 20163697

Data Arrivo Camp.: 02-ago-16

Data Inizio Prova: 03-ago-16 Data Fine Prova: 03-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

S	pettabile:
•	pottabile.

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore: SALVATORI MANFREDO

A.S.S

LOC. PARADISO, 20 62025 PIORACO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	191	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA NARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova 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 1 AGO. 2016 /551



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

Produttore:

SIBILLA B4

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163697-006

del:

08-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

02-ago-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20163697

Data Inizio Prova:

02-ago-16 03-ago-16

Data Fine Prova:

03-ago-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,48	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
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	170	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA M RIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDA LENA 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

6

0

A.S.S

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.

1 1 AGO. 2016 /SSI