AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172551 del: 01/06/2017

06/06/2017 Data Rdp:

Periodo:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

Spettabile Azienda

Carica Batterica Totale	0/m/c 0/m/c	1639	74	76	141	148	53	172	1628
Cellule somatiche	tooo/mL	1230	746	1308	932	806	1043	1034	1064
Contenut o in acqua aggiunta	8	00.00	3,19	00,00	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	د .	-0,583	-0,547	-0,565	-0,573	-0,57	-0,574	-0,575	-0,566
Hq sign	nulta bu	99'9	6,61	99'9	6,71	6,71	6,74	6,57	69'9
Residuo secco magro	%	11,04	10,61	10,61	10,99	10,89	10,66	11,02	10,88
Lattosio %, n/n	d/d %	4,72	4,26	4,60	4,66	4,63	4,74	4,47	4,72
Proteine (per calcolo)	ook ook	5,83	5,86	5,51	5,84	5,76	5,42	90'9	5,67
Proteine % n/n	d/d %	5,63	5,66	5,32	5,64	5,56	5,23	5,85	5,47
Grasso (per calcolo)	>	7,04	7,14	6,62	96'9	6,78	6,43	7,69	5,86
Grasso %, p/p	d/d %	6,80	6,89	6,39	6,72	6,54	6,21	7,42	5,66
		Campione: 20172551- 001 A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio	20172551- 002 ONE	20172551- 003 AZ.AGR. di ENRICO	20172551- 004 AMPIERO & ARIO S.S.	Campione: 20172551- 005 BASOCU LUIGI & MICHELE	20172551- 006 ANDREA	20172551- 007 OMENICO	Campione: 20172551- 008 DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR.s.s.
		Campione: A.G.A. di Lodd Loddo Ignazio	Campione: 20 00 ANGEL! SIMONE	Campione: 2017256 003 CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO	Campione: 20172551 004 BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	Campione: BASOCU LU	Campione: 201725 006 BECCERICA ANDREA	Campione: 2017255 007 BIANCHINI DOMENICO	Campione: DEPLANU SA ALESSANDR

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 06/06/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20172551 del: 01/06/2017

06/06/2017

Data Rdp:

Periodo:

Note:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM) Spettabile Azienda

<u>a 25 o</u>	00 _			0		-	e e	6 0	
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	206	1057	1250	387	380	2253	4568	405
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	973	943	1036	928	902	435	1195	1773
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	00'0	1,06	00'0	00'0	0,71	00'0	00.0
Indice Crioscopi co	ပံ	-0,573	-0,57	-0,559	-0,571	-0,57	-0,561	-0'266	699'0-
£	unità pH	89,68	99'9	6,53	99'9	6,67	6,63	99'9	6,73
Residuo secco magro	%	10,99	10,98	10,77	10,80	10,80	10,81	10,48	10,28
Lattosio	d/d %	4,64	4,61	4 14	4,68	4,70	4,63	4,70	4,62
Proteine (per calcolo)	Nd %	5,86	5,87	5,88	5,62	5,62	5,69	5,27	5,15
Proteine	d/d %	5,66	5,67	5,68	5,42	5,42	5,49	5,09	4,97
Grasso (per calcolo)	//d %	7,11	7,25	75,7	7,12	60'2	5,73	5,72	7,83
Grasso	d/d %	98'9	2,00	7,31	6,87	6,84	5,53	5,52	7,56
		Campione: 20172551- 009 DI MULO MASSIMO	Campione: 20172551- 010 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	Campione: 20172551- 011 GRECI ANGELO	Campione: 20172551- 012 LAI GIOVANNI	Campione: 20172551- 013 LAI MASSIMILIANO	Campione: 20172551- 014 SEJDINI JAISH	Campione: 20172551- 015 BECCERICA M. e O.	Campione: 20172551- 016 7-LLI DESSI S.S.(ex

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 06/06/2017

Anticipazione

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

N° Accettazione: 20172551 del: 01/06/2017

Note:

06/06/2017

Data Rdp:

Periodo:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM) Spettabile Azienda

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	√ d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione:	20172551- 017	6,01	6,23	5,52	5,72	4,69	10,90	6,73	-0,572	00.0	1358	
LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA	OTECNICA											
Campione:	20172551- 018	9,60	6,84	5,44	5,64	4.57	10,70	69'9	-0,559	1,06	1583	361
STANGONI GUIDO	odine											



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 Nº 1239

Rapporto di 20172551-001 prova n°:

> del: 06-giu-17

Descrizione: Latte crudo ovino

Data Prelievo: 31-mag-17

Accettazione: 20172551 Data Arrivo Camp.: 01-giu-17

Data Inizio Prova: Data Fine Prova:

01-giu-17 01-giu-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio

C.DA ETE MORTO

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

63813 MONTE URANO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	6,80
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,04
Proteine	% p/p	5,63
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,83
Lattosio	% p/p	4,72
* Residuo secco magro	%	11,04
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,583
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1230
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1639

ÁLCIONI

UNI EN ISO 13366-2:2007 PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

U.F.C. = Unità Formanti Colonia

s.s.= su sostanza secca

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura 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.

pr 111 2017 /381



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-002

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

....

Data Fiellevi

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 01-giu-17

01-giu-17

Data Fine Prova:

01-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

ANGELI SIMONE

C.DA FONTE ISOLA, 12 62010 MOGLIANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	6,89
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,14
Proteine	% p/p	5,66
Proteine (per calcolo)	% p / V	5,86
Lattosio	% p/p	4,26
* Residuo secco magro	%	10,61
* pH	unità pH	6,61
* Indice Crioscopico	°C	-0,547
* Contenuto in acqua aggiunta	%	3,19
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	746
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	74

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA(FALCIONI 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



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.

n a gre. 2027 /381

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\(\)1



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 Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20172551-003

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova:

01-giu-17

Data Fine Prova: 01-giu-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO

VIA CASTELLO 16

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

U.M.	Risultato
% p/p	6,39
% p∕V	6,62
% p/p	5,32
% p/V	5,51
% p/p	4,60
%	10,61
unità pH	6,66
°C	-0,565
%	0,00
cell x 1000/mL	1308
UFCx1000/mL	76
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/EALCIONI

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

ev 4,2616 Metodo interno BSC



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.

100 STATE /381



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-004

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova:

01-giu-17

Data Fine Prova: 01-giu-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.

C.DA CESE, 2

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	6,72
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,96
Proteine	% p/p	5,64
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,84
Lattosio	% p/p	4.66
* Residuo secco magro	%	10,99
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,573
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	932
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	141

sabile/i di Settore rA\FALCIONI

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



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.

17 9 /381

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-005

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova:

01-giu-17

Data Fine Prova:

01-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BASOCU LUIGI & MICHELE

C.DA SELVA 63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 6,54
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,78
Proteine	% p/p	5,56
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,76
Lattosio	% p/p	4,63
* Residuo secco magro	%	10,89
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,57
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	908
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	148

Metodo 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

e/j di Settore LCIONI

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.

HE 1 1 2017 /381

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-006

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova:

01-giu-17

Data Fine Prova: 01-giu-17

Spettabile:

Produttore:

BECCERICA ANDREA VIA CASTELLO 26 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,574	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1043	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	53	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ARIA FALCIONI



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

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

HT (12. 2017/381

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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-007

del:

06-giu-17

Descrizione:

.. . .

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova: 01-giu-17

Data Fine Prova:

01-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BIANCHINI DOMENICO CONTRADA CINANTE 1 63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	7,42
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7.69
Proteine	% p/p	5,85
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,06
Lattosio	% p/p	4,47
* Residuo secco magro	%	11,02
* pH	unità pH	6,57
* Indice Crioscopico	°C	-0,575
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1034
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	, 172

Responsabile/j di Settore ANNA MARIA FALCIONI 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

S.S.A.M

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 Colo 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.

pr 611, 2017/381

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-008

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova:

01-giu-17

Data Fine Prova:

01-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO

AZ.AGR.s.s.

C.DA SAN GIOVANNI

63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M . % p/p	Risultato 5.66
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,86
Proteine	% p/p	5,47
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,67
Lattosio	% p/p	4,72
* Residuo secco magro	%	10,88
* pH	unità pH	6.69
* Indice Crioscopico	°C	-0,566
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1064
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1628

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 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 Colo 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.

ar 313, 2017 /381

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-009

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

01-giu-17

01-giu-17

Data Fine Prova: 01-giu-17

Spettabile:

Produttore:

DI MULO MASSIMO C.DA CALVARESI 3 63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	6,86
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,11
Proteine	% p/p	5,66
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,86
Lattosio	% p/p	4,64
* Residuo secco magro	%	10,99
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,573
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	973
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	206

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 Settore ÆALCIONI ANNA MA

LEGENDA

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

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

ME 11 2017/38/



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 Nº 1239

Rapporto di 20172551-010 prova n°:

> del: 06-giu-17

Descrizione: Latte crudo ovino

Data Prelievo: 31-mag-17

Accettazione: 20172551 Data Arrivo Camp.: 01-giu-17

Data Inizio Prova: Data Fine Prova: 01-giu-17 01-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

FARA ANGELO E BRUNO S.S. C.DA GAGLIANELLO, 14 63833 MONTEGIORGIO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	943	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1057	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore **FALCIONI**

LEGENDA

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

Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

OF 04 7 /3 81



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-011

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova:

01-giu-17

Data Fine Prova: 01-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

GRECI ANGELO C.DA CUPOLAME 2

63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	7,31
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,57
Proteine	% p/p	5,68
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,88
Lattosio	% p/p	4,41
* Residuo secco magro	%	10,77
* pH	unità pH	6,53
* Indice Crioscopico	°C	-0,559
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,06
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1036
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1250

şabile/i di Settore RÎA FALCIONI

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

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 Col 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.



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-012

del:

06-giu-17

Descrizione:

.. .

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 01-giu-17

01-giu-17 Data F

Data Fine Prova: 01-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: LAI GIOVANNI

C.DA NOCELLA, 1 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	6,87
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,12
Proteine	% p/p	5,42
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,62
Lattosio	% p/p	4,68
* Residuo secco magro	%	10,80
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,571
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	928
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	387

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 Settore ANNA MARIA TALCIONI

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 Col 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.

07 and one /381

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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 Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20172551-013

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova:

01-giu-17

17 Data Fine Prova:

01-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

LAI MASSIMILIANO C.DA SANTA LUCIA, 1 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	6,84
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,09
Proteine	% p/p	5,42
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,62
Lattosio	% p/p	4,70
* Residuo secco magro	%	10,80
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,57
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	902
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	380

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 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 Co 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 proye 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.

p. 6. g. 19. 2017/381



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



Spettabile:



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20172551-014

del: 06-giu-17

Descrizione: Latte crudo ovino

Data Prelievo: 31-mag-17

Accettazione: 20172551

Data Arrivo Camp.: 01-qiu-17

Data Inizio Prova: 01-giu-17 Data Fine Prova: 01-giu-17

63857 AMANDOLA (FM)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

Produttore: SEJDINI JAISH VIA CAMPOLEONE 25 62010 MORROVALLE MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 5,53	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	5,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,63	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,561	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	435	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2253	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI OCHIMICO V A.S.S.A.M

'

p/V = peso su Volume

U.M. = Unità di Misura

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

p/p = peso su peso

LEGENDA

SB = Prova in subappalto

(*) = 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.

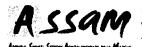
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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.

pr 014, 2017 /381

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

20172551-015 prova n°:

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova: 01-giu-17 Data Fine Prova: 01-giu-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BECCERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla

VIA CASTELLO 27 62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,566	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1195	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4568	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

FALCION

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formantia oponie 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.

OF CHE 2017 /381



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-016

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20172551

Data Inizio Prova:

01-giu-17

01-giu-17

Data Fine Prova: 01-giu-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

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

F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA) **VIA FERMANA SUD, 116**

63812 MONTEGRANARO FM

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	7,56
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,83
Proteine	% p/p	4,97
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,15
Lattosio	% p/p	4,62
* Residuo secco magro	%	10,28
* pH	unità pH	6,73
* Indice Crioscopico	°C	-0,569
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1773
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	405

di Settore ÁLCIONI

HIM/C

U.F.C. = Unità Formanti Colonia

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

LEGENDA

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

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

pro 619, 2017/381



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-017

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

01-giu-17

01-giu-17

Data Fine Prova: 01-giu-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.

C.DA MORICHELLA 19 62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 6.01	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,01 6,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,90	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,572	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1358	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	83	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore 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 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.

06 914, 2017/381



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172551-018

del:

06-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

31-mag-17

Accettazione:

20172551

Data Arrivo Camp.:

01-giu-17

Data Inizio Prova:

01-giu-17

Data Fine Prova: 01-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

STANGONI GUIDO

VIA CASE SPARSE, 23/A 63091 VENAROTTA AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,559	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1583	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	361	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RIA FALCIONI

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

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 PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

06 618.2017/381