5

247

0,00

-0,524

6,7

8,94

4,93

3,42

3,32

4,06

3,94

20172578-007

Campione:

SIBILLA "A-1" SOCI

SCIAMANNA FRANCO

5

221

00'0

-0,524

69'9

8,91

4,87

3,45

3,35

3,74

3,63

Campione: 20172578- 008

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172578 del: 06/06/2017

Data Rdp:

Periodo:

08/06/2017

63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

Spettabile Azienda

UFCx100 0/mL Carica Batterica Totale 228 2 28 28 Cellule somatiche cell x 1000/mL 247 156 278 88 234 Contenut o in acqua aggiunta 0,00 0,00 0.00 0,00 00'0 00'0 Indice Crioscopi -0,523 -0,538 -0,529 -0,525 -0,526 -0,528 ပွ unità pH 6,58 6,64 6,58 6,67 6,65 펍 6,7 Residuo secco magro 9,19 8,95 8,66 90'6 8,62 8,67 % Proteine Proteine Lattosio d/d % 4,82 5,10 4,97 4,85 4,94 4,88 % p\ 3,42 3,23 3,50 3,49 3,19 3,17 d/d % 3,14 3,39 3,32 3,40 3,08 3,10 Grasso (per calcolo) /vd % 4,02 3,37 2,06 2,34 3,70 3,73 Grasso d/d % 3,90 3,27 2,00 2,27 3,59 3,62 OTTAVIANI LEONE FRANCO CESARETTI BERNARDINO 20172578-001 Campione: 20172578-005 SAGRIPANTI SIMONE 20172578-002 20172578-006 **Campione:** 20172578-003 MARZIALI MARIO FIOCCHI GIANNI Campione: Campione: Campione:

Nota a piè di pagina

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

Data di Stampa 08/06/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172578 del: 06/06/2017

08/06/2017

Data Rdp:

Periodo:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. VIA A. VOLTA, 17 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: 20172578- 009 CESARI GIUSEPPINA	2,99	3,08	3,19	3,29	4,83	8,71	99'9	-0,527	00.0	45	က
Campione: 20172578- 010 PINCIAROLI SERGIO	3,93	4,05	3,31	3,41	4,93	8,94	89'9	-0,524	0,00	231	22
Campione: 20172578- 011 SENESI PATRIZIA	3,94	4,06	3,32	3,42	4,93	8,94	6,7	-0,524	0,00	242	4
Campione: 20172578- 012 SIBILLA "B-2" SOCI	3,94	4,06	3,32	3,42	4,94	8,95	69'9	-0,524	0,00	231	16



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 nº:

20172578-001

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20172578 06-giu-17

Data Inizio Prova:

07-giu-17

Data Fine Prova:

07-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	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	247	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore **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 Gelonie PP = Procedura di Prova

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del

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

05 1 386



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°:

20172578-002

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione:

20172578

Data Arrivo Camp.:

06-giu-17

Data Inizio Prova:

07-giu-17

Data Fine Prova: 07-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	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6.64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	156	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore ANNA MA FALCIONI

Rev.4 2016 Metodo interno BSC

U.F.C. = Unità Formanti Coloni 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.

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°:

20172578-003

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione:

20172578

Data Arrivo Camp.:

06-giu-17

Data Inizio Prova:

07-giu-17

Data Fine Prova: 07-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	2,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	5,10	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,19	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,58	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	7	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile i di Settore AA FALCIONI

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

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

(*) = 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.

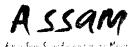
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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 /3 8 C



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°:

20172578-004

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20172578

Data Inizio Prova:

06-giu-17

07-giu-17

Data Fine Prova: 07-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
Grasso	% p/p	2,27
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,34
Proteine	% p/p	3,40
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,50
Lattosio	% p/p	4,97
* Residuo secco magro	%	9,06
* pH	unità pH	6,58
* Indice Crioscopico	°C	-0,529
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	88
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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



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.

/386



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°:

20172578-005

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione:

20172578

Data Arrivo Camp.:

06-giu-17

Data Inizio Prova:

07-giu-17

Data Fine Prova: 07-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 Grasso	U.M. % p/p	Risultato
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62 3,73
Proteine	% p/p	3,10
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,19
Lattosio	% p/p	4,88
* Residuo secco magro	%	8,67
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	278
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	228

Responsabile/i di Settore NA 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 proye microbiologiche la conta è esequita 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°:

20172578-006

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione:

20172578

Data Arrivo Camp.:

06-giu-17

Data Inizio Prova:

07-giu-17

Data Fine Prova: 07-giu-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21

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

63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,59
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,70
Proteine	% p/p	3,08
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,17
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,62
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	234
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	78

Responsabile/i di Settore ANNA MA RANGE FALCIONI

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

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.

326



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°:

20172578-007

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione:

20172578

Data Arrivo Camp.:

06-qiu-17

Data Inizio Prova:

07-giu-17

Data Fine Prova: 07-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	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	247	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

jle/i di Settore ŔĬA 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

(*) = 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.

1386



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

20172578-008 prova n°:

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione:

20172578

Data Arrivo Camp.:

06-giu-17

Data Inizio Prova:

07-giu-17

Data Fine Prova: 07-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	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	221	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore 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

(*) = 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.

norman /326



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°: 20172578-009

del: 08-giu-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 06-giu-17

Accettazione: 20172578

Data Arrivo Camp.: 06-giu-17

Data Inizio Prova: 07-giu-17 Data Fine Prova: 07-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	2,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	45	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

A.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 Colonie
s.s.= su sostanza secca
PP = Procedura di Prova

U.C. = Unità Campionaria

IOTE (*) = 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.

0 0 000, 200 /386

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 20172578-010 prova n°:

> del: 08-giu-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 06-giu-17

Accettazione: 20172578

Data Arrivo Camp.: 06-giu-17

Data Inizio Prova: 07-giu-17 Data Fine Prova: 07-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	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / √	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 * Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	231	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/j di Settore ANNA MAR

U.F.C. = Unità Formanti Colo PP = Procedura di Prova

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

LEGENDA SB = Prova in subappalto

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.

0 8 9 19. 2007/326

U.M. = Unità di Misura



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°:

20172578-011

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione:

20172578

Data Arrivo Camp.:

06-giu-17

Data Inizio Prova:

07-giu-17

Data Fine Prova: 07-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

U.M.	Risultato
% p/p	3,94
% p/V	4,06
% p/p	3,32
% p/V	3,42
% p/p	4,93
%	8,94
unità pH	6,7
°C	-0,524
%	0,00
cell x 1000/mL	242
UFCx1000/mL	14
	% 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 FALCIONI

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



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.

000 /386



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

20172578-012 prova n°:

del:

08-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

06-giu-17

Accettazione:

20172578

Data Arrivo Camp.:

06-qiu-17

Data Inizio Prova:

07-giu-17

Data Fine Prova: 07-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
Grasso	% p/p	3,94
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,06
Proteine	% p/p	3,32
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42
Lattosio	% p/p	4,94
* Residuo secco magro	%	8,95
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,524
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	231
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16

Resporsabile/i di Settore 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

(*) = 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 esequita 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.

985 12 7/386