AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20173007 del: 28/06/2017

29/06/2017

Data Rdp: Periodo:

Note:

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

Indice Contenut Cellule Carica Crioscopi o in somatiche Batterica co acqua Totale	°C % cell x UFCx100 1000/mL 0/mL	-0,525 0,00 361 27		-0,527 0.00 265 80		-0.526 0.00 21	
Hd	unità pH	69'9		69'9		69'9	
Residuo secco magro	%	8,76		8,53		8,64	
Lattosio	d/d %	4,84		4,91		4,99	
Proteine (per calcolo)	∕/d %	3,33		3,02		3,05	
Proteine	d/d %	3,23		2,93		2,96	
Grasso (per calcolo)	∧d %	3,71		4,19		2.74	
Grasso	d/d %	3,60		4,07		2,66	
		ie: 20173007- 001	CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	ле : 20173007- 002	DEL DOTTO PARIDE	ie: 20173007- 003	OTTAVIANI GIACOMO
		Sampione:	SARILI Agr.	Campione:	L D01	Campione:	TAVIA

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°:

20173007-001

del:

29-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-giu-17

Accettazione:

20173007

Data Arrivo Camp.:

28-giu-17

Data Inizio Prova:

28-giu-17

Data Fine Prova:

ova: 28-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/ p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	361	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	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 Roya 🔄

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.

17/450

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 Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20173007-002

del:

29-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-giu-17

Accettazione:

20173007

Data Arrivo Camp.:

28-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:

DEL DOTTO PARIDE

LOC. RAMBONA, 6 62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	265	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	80	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA/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

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

1/450





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°:

20173007-003

del:

29-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-giu-17

Accettazione:

20173007

Data Arrivo Camp.:

28-qiu-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 GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,74	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	4,99	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
t Hq ★	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 * Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	21	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	70	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

abile/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 Cotonie 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.

1/450