AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20164252 del: 13/09/2016 Note:

Data Rdp: 19/09/2016

Periodo:

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

Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	23	4	40	47	21		24	45
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	282	278	164	647	346	215	302	66
Contenut o in acqua aggiunta	%	0,00	00'0	0,00	00'0	00.0	00'0	0000	00.00
Indice Crioscopí co	ပ္	-0,532	-0,634	-0,530	-0,520	-0,528	-0,528	-0,531	-0,526
Ą.	unità pH	99'9	6,73	6,62	6,68	6,65	6,65	99'9	6,72
Residuo secco magro	%	8,94	02'6	9,13	8,46	8,91	8,70	8,94	9,01
Lattosio	d/d %	4,91	5,58	4,75	4,77	4,71	4,87	4,92	4,94
Proteine (per calcolo)	√d %	3,44	3,53	3,80	3,09	3,62	3,23	3,44	3,48
Proteine	d/d %	3,34	3,43	3,69	3,00	3,51	3,14	3,34	3,38
Grasso (per catcolo)	∧d %	4,06	5,79	4,03	3,75	3,99	2,99	4,01	3,82
Grasso	d/d %	3,94	5,62	3,91	3,64	3,87	2,90	68 E	3,71
		Campione: 20164252- 001 BECCERICA UMBERTO	Campione: 20164252- 002 MARZIALI MARIO	Campione: 20164252- 003 MORE' CLAUDIO	Campione: 20164252. 004 SAGRIPANTI SIMONE	Campione: 20164252- 005 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.	Campione: 20164252- 006 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20164252- 007 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 20164252- 008 SENESI PATRIZIA
		ű ä	Ö ≩	ຮື ຊັ	S, S,	S S D.e.	S S	S ⊪	Car

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 19/09/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164252 del: 13/09/2016

19/09/2016

Data Rdp:

Periodo:

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

		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	ပု	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione:	20164252- 009	3,67	3,78	3.24	3,34	4.77	8.71	6.7	-0.524	. 00 0	1260	508
SIBILLA "B-2" SOCI	SOCI				•	-		-))		3



14-set-16

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 prova n°:

20164252-001

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20164252 13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

BECCERICA UMBERTO C.DA CASTELLO 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

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	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	282	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARINEFALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA 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

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.

4 9 411 118 [623



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



Spettabile:

Produttore:

Metodo

MARZIALI MARIO

C.DA MARCHESI, 1

62020 GUALDO MC

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164252-002

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

13-set-16

14-set-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

14-set-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	5,62
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,79
Proteine	% p/p	3,43
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53
* Lattosio	% p/p	5,58
* Residuo secco magro	%	9,70
* pH	unità pH	6,73
* Indice Crioscopico	°C	-0,634
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	278
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14

Responsabile/i di Settore ANNA MARIJA ALCIONI

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

CHIM/CO

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA 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

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.

623



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



Spettabile:

Produttore:

MORE' CLAUDIO

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164252-003

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252 13-set-16

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

14-set-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

14-set-16

C.DA PERILLI, 9 62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,91
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,03
Proteine	% p/p	3,69
Proteine (per calcolo)	% p/∨	3,80
Lattosio	% p /p	4,75
* Residuo secco magro	%	9.13
* pH	unità pH	6,62
* Indice Crioscopico	°C	-0,530
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	164
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	40

0

Responsabile/i di Settore A 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 CHIMIC

ponsabile del Laboratorio A MADDALENA 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

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

ll 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.

7 1 m = 2018/623



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



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di

prova nº:

20164252-004

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164252

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

14-set-16

Latte bovino

13-set-16

Data Fine Prova: 14-set-16

Produttore:

SAGRIPANTI SIMONE LOC. SAN ROCCO, 287

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

64
75
00
9
77
16
88
20
00
7
7
) () () () () () () () () () (

Responsabile/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

_.A.M.

Copposition A 2016 Metodo interno BSC

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA

isameli

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.

ll 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.

3 623



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 prova nº:

20164252-005

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252 13-set-16

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova: 14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

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

VIA CERRETO, 34/A

62026 SAN GINESIO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,87	ISO 9622/
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3.99	ISO 9622/
Proteine	% p/p	3,51	ISO 9622/
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	346	UNI EN IS
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21	PP023Rev
			OCHIMI

O 9622/IDF 141:2013 O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

NI EN ISO 13366-2:2007

2023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

O 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

A MADDALENA CANELLA

(*) = 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 7 3 1 2019623



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 prova n°:

20164252-006

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20164252 13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

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	2,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,99	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	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	215	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA PALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IA MADDALENA 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

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.

\$ 4 ... 1918/673



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164252-007

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Latte crudo povino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164252

Data Arrivo Camp.:

13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova: 14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,89
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01
Proteine	% p/p	3,34
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44
Lattosio	% p/p	4,92
* Residuo secco magro	%	8,94
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0.00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	302
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24

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 PALCIONI 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

6

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.

1623



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 prova n°:

20164252-008

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20164252

Data Inizio Prova:

13-set-16

14-set-16

Data Fine Prova: 14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

62020 COLMURANO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	93	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	45	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA 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

CHIM

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.

10 571 2016 623



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

20164252-009 prova n°:

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

13-set-16

Data Arrivo Camp.:

20164252 13-set-16

Data Inizio Prova:

14-set-16

Data Fine Prova:

14-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

63857 AMANDOLA (FM)

Spettabile:

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

VIA A. VOLTA, 17

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,67
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,78
Proteine	% p/p	3,24
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34
Lattosio	% p/p	4,77
* Residuo secco magro	%	8,71
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0.524
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1260
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	528

Responsabile/i di Settore ANNA MAKIA 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

or to proper to the contract of the contract o 4 2016 Metodo interno BSC

> sponsabile del Laboratorio RIA MADDALENA ÇANELLA

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.

9 9 SFT 2016 /623