AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE Anticipazione



N° Accettazione: 20171707 del: 12/04/2017

Data Rdp:

Periodo:

19/04/2017

Note:

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

				>	
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	1416	2186	2509	2105
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1614	716	814	794
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	4,04	5,00	2 88
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,526	-0,499	-0,494	-0,505
Æ	unità pH	99'9	6,59	9'9	6,61
Residuo secco magro	%	6,59	8, 4,	8 8 8	80 57 80
Lattosio	d/d %	4,72	4,51	4,47	4,54
Proteine (per calcolo)	√d %	4,31	3,22	3,33	3,45
Proteine	d/d %	4,18	3,13	3,23	3,35
Grasso (per calcolo)	√d %	55	3,69	3,67	3,73
Grasso	d/d %	5,40	8,58 8	3.56	3,62
		Campione: 20171707- 001 CISTERNA TAGLIONI SIBILLA	Campione: 20171707- 002 CISTERNA DE BERARDINIS 1	Campione: 20171707- 003 CISTERNA DE BERARDINIS 2	Campione: 20171707- 004 CISTERNA DE BERARDINIS 3
		Campio CISTER SIBILLA	Camplo CISTER BERAR	Campio CISTER BERAR	Campione: CISTERNA DE BERARDINIS



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°

20171707-001

del:

19-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-apr-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20171707 11-apr-17

Data Inizio Prova:

12-apr-17

Data Fine Prova:

12-apr-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CISTERNA TAGLIONI SIBILLA

VIA FOSSATO, 3

60036 MONTECAROTTO AN

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	5,40
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,56
Proteine	% p/p	4,18
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,31
Lattosio	% p/p	4,72
* Residuo secco magro	%	9,59
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1614
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1416

Responsabile/i di Settore

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.

1 9 APR. 2017/261



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°:

20171707-002

del:

19-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-apr-17

Accettazione:

20171707

Data Arrivo Camp.:

11-apr-17

Data Inizio Prova:

12-apr-17

Data Fine Prova:

12-apr-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CISTERNA DE BERARDINIS 1

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 3,58	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,51	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,34	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,499	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	4.04	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	716	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2186	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA. Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

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

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

1 9 APR 2017 /261



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:

20171707-003

del:

19-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-apr-17

Accettazione:

20171707

Data Arrivo Camp.

11-apr-17

Data Inizio Prova:

12-apr-17

Data Fine Prova:

12-apr-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

HIMIC

CISTERNA DE BERARDINIS 2

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67	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	4,47	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,39	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev _. 0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,494	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	5,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	814	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2509	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARUA 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.

1 9 APR. 2017/261



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



Rapporto di

prova n°:

20171707-004

del:

19-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-apr-17

Accettazione:

20171707

Data Arrivo Camp.:

11-apr-17

Data Inizio Prova:

12-apr-17

Data Fine Prova:

12-apr-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CISTERNA DE BERARDINIS 3

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62	
,	·	3,73	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	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,505	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	2,88	PP027Rev ₂ 0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	794	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2105	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 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 9 apr. 2017/261