# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20170809 del: 21/02/2017

Data Rdp:

Periodo:

28/02/2017

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

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 01/03/2017

# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

### 4 55am

## Anticipazione

N° Accettazione: 20170809 del: 21/02/2017 Note:

**p**: 28/02/2017

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 s acqua aggiunta	Cellule omatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	∧d %	d/d %	//d %	d/d %	%	unità pH	ပံ့	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 201708 009 CESARI GIUSEPPINA	20170809- 009 SEPPINA	3,75	3.86	3.76	3,87	4.77	9,22	6,64	-0,530	00.0	259	თ
Campione: 20170809- 010 PINCIAROLI SERGIO	20170809- 010 SERGIO	3,84	3,96	3,30	3.40	4,80	8,79	6,72	-0,524	00.0	284	28
Campione: 20170809- 011 SENESI PATRIZIA	20170809- 011 RIZIA	3,78	3,89	3,28	3,38	4,90	8,87	6.7	-0,520	00.0	160	26
Campione: 20170809- 012 ANSUINI QUINTO E SANDRO	20170809- 012 NTO E	3,82	3,93	3,30	3,40	4,79	8,79	6,72	-0,524	0.00	286	25
Campione: 201 013 SIBILLA "B-2" SOCI	20170809- 013 · SOCI	3,89	4.01	3,30	3,40	4,80	8.78	6,72	-0.523	0.00	323	34

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°: 20170809-001

del: 28-feb-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 21-feb-17

Accettazione: 20170809

Data Arrivo Camp.: 21-feb-17

Data Inizio Prova: 22-feb-17 Data Fine Prova: 22-feb-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	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	300	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto

U.M. = Unità di Misura

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

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.

1 MM 1917 /125

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

20170809-002 prova n°

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.:

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova: 22-feb-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
Grasso	% p/p	3,66
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77
Proteine	% p/p	3,34
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44
Lattosio	% p/p	4,83
* Residuo secco magro	<sup>c</sup> / <sub>0</sub>	8,86
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	322
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27

Responsabile/i di Settore k1a/talcioni ANNA MA

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

PP = Procedura di Prova

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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.

+ 1 Mar. 2017 /125

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°:

20170809-003

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.:

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova:

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	2,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,07	ISO 9622/IDF 141:2013
<ul> <li>Residuo secco magro</li> </ul>	%	8,44	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* PH	unità pH	6,5	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,512	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	745	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

22-feb-17

Responsabile/i di Settore

ANNA MA RIA 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 HOR 1917 /125



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°:

20170809-004

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170809 21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova: 22-feb-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. <b>M</b> .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,36	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1030	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	47	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 Colon 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 JAN 2017/125





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°:

20170809-005

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.:

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova:

22-feb-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	U.M.	Risultato
Grasso	% <b>p</b> /p	3,51
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62
Proteine	% p/p	3,08
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,17
Lattosio	% p/p	4,76
* Residuo secco magro	%	8,53
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,518
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,38
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	113
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	65

Responsabile/i di Settore **A**CIONI ANNA MARJA

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 Mar. 2517/125





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°: 20'

20170809-006

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170809

\_ · · · · · · · ·

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova:

22-feb-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO

C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,13
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,25
Proteine	% p/p	3,20
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,30
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,74
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,529
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	103
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	871

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

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.

1 1 1400 000 /125



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°:

20170809-007

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp:

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova: 22-feb-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SIBILLA "A 1" SOCI

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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,68
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,79
Proteine	% p/p	3,28
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,38
Lattosio	% p/p	4,82
* Residuo secco magro	%	8,79
* pH	unità pH	6,72
* Indice Crioscopico	°C	-0,524
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	ceil x 1000/mL	266
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	118

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC 0

**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

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

· 1:408 - /125





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

20170809-008 prova n°:

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.:

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova:

22-feb-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	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	274	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI

**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.

1 448 117 /125



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°:

20170809-009

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

21-feb-17

Data Arrivo Camp.:

20170809

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova: 22-feb-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	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,22	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	259	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i, di Settore ANNA MARIA

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

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

li 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 14 /125

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume



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°:

20170809-010

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.:

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova: 22-feb-17

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

**PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32** 

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62029 TOLENTINO MC

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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,84
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,96
Proteine	% p/p	3,30
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,40
Lattosio	% p/p	4,80
* Residuo secco magro	%	8,79
* pH	unità pH	6,72
* Indice Crioscopico	°C	-0,524
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	284
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28

Responsabile/indi Settore

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 jour 2.07 /125



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°:

20170809-011

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-feb-17

22-feb-17

Data Fine Prova:

22-feb-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

<b>Prova</b> Grasso	<b>U.M</b> . % p/p	Risultato 3,78	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,520	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	160	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	56	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore MARIAFALCIONI

**LEGENDA** 

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formai 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 11 /125





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:

20170809-012

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-feb-17

22-feb-17

Data Fine Prova: 22-feb-17

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**ANSUINI QUINTO E SANDRO VOCABOLO PEZZE 432** 

62024 MATELICA MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	286	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	25	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/PALAJONI

**LEGENDA** 

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Format 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 (980 - 2017 / 125



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°:

20170809-013

del:

28-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-feb-17

Accettazione:

20170809

Data Arrivo Camp.:

21-feb-17

Data Inizio Prova:

22-feb-17

Data Fine Prova:

22-feb-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	Metodo
Grasso	% p/p	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	323	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	34	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

abjle/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 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.

125