AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164290 del: 14/09/2016

19/09/2016

Data Rdp:

Periodo:

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd	Indice Crioscopi co	Contenut o in s 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:	20164290- 001	3,44	3,54	3,04	3,13	4,74	8,47	9'9	-0,516	0,77	151	. 62
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	RANCO & C.											
Campione:	ne: 20164290- 002	4,27	4,40	3,38	3,48	4,79	8,85	6,57	-0,531	00'0	575	4
DEL DOTTO PARIDE	PARIDE											
Campione:	20164290-	3,65	3,76	3,15	3,24	4,79	8,62	99'9	-0,531	00'0	86	23
OTTAVIANI GIACOMO	SIACOMO											



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

16-set-16

Laboratorio di analisi

Data Fine Prova:

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Tel. 071-8081 Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164290-001

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164290 14-set-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

16-set-16

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA 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

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

റ

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,44
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,54
Proteine	% p/p	3,04
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,13
Lattosio	% p/p	4,74
* Residuo secco magro	%	8,47
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,516
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,77
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	151
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	62

Responsabile/i di Settore ARIA FALCIONI

sponsabile del Laboratorio

4 2016 Metodo interno BSC

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.

1623



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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:

20164290-002

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164290

Data Arrivo Camp.:

14-set-16

Data Inizio Prova:

16-set-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove: Latte bovino

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	4,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,40	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	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	575	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	41	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

16-set-16

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

ADDALENA 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 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

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

19861.201 623

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

16-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 nº:

20164290-003

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164290

Data Arrivo Camp.:

14-set-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

16-set-16

Latte bovino

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
Grasso	% p/p	3,65
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76
Proteine	% p/p	3,15
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,24
Lattosio	% p/p	4,79
* Residuo secco magro	%	8,62
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	98
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	23

Data Fine Prova:

Responsabile/i_di Settore ALCIONI

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

AGRO ponsabile del Laboratorio AIA 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

E∕

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.

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012