

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°:

20174357-001

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174357

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|---|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,62 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,73 | 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 | 4,71 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,63 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,63 | 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 | 264 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 46 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

di Settore ALCIONI ANNA MAR

5.S.A.M

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.



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:

20174357-002

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174357

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

ANGELINI TONINO C.DA MONTE 18 63030 ROTELLA AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 4,06 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 4,18 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,63 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,74 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,89 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,63 | 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 | 417 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 586 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsab/le/i di Settore FALCIONI ANNA MARIA

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.



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°:

20174357-003

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174357

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

26-set-17

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

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 | 3,22 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,32 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,72 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,63 | 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 | 238 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 36 | PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore FALCION ANNA MARI

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.

/666



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°: 201

20174357-004

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Latte Crudo Dovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174357

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA

VIA TACCARELLI 32 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova Grasso | U.M. % p/p | Risultato | Metodo ISO 9622/IDF 141:2013 |
|-------------------------------|----------------------|--------------|------------------------------------|
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,72 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,83 3,19 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,19 3,29 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4.88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,76 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| ⁺ pH | unità pH | 6,63 | 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 | 207 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 5 | 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

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.

/666



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°:

20174357-005

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174357

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

26-set-17

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

VIOLA GIULIO

VIA BENEDETTO COSTA N.82

62028 SARNANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,58 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p / √ | 3,69 | 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 | 4,94 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,99 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,64 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,534 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 267 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 30 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |
| * Urea | mg/100mL | 25,7 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |

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

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.

/666



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°:

20174357-006

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174357

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova: 27-set-17 Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.

LOC.PAROLITO,124

62027 SAN SEVERINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,76 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p / √ | 3,87 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,20 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p / ∨ | 3,30 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,88 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,76 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | 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 | 214 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 4 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |
| * Urea | mg/100mL | 25,7 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |

Responsábile/i di Settore

A 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

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.

, /666



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





Rapporto di prova nº:

20174357-007

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174357

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

SIBILLA "B 3" AREPROL

SS.A.M

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,84 | 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 | 4,89 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,81 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,66 | 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 | 217 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 9 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabil

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.

1666

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 prova n°:

20174357-008

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20174357

Data Inizio Prova:

26-set-17

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SALVATORI MANFREDO

LOC. PARADISO, 20 62025 PIORACO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,24 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p/V | 3,34 | 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 | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,56 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,71 | 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 | 201 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 7 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore

S.S.A.M

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.



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:

20174357-009

del:

29-set-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-set-17

Accettazione:

20174357

Data Arrivo Camp.:

26-set-17

Data Inizio Prova:

27-set-17

Data Fine Prova: 27-set-17 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore: SIBILLA B4

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|---|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,28 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 3,38 | 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 | 4,75 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,57 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,72 | 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 | 213 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 28 | PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore ANNA MARINA 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.