AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

A SSAM

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20171579 del: 05/04/2017

11/04/2017 Data Rdp:

Periodo:

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

pH Indice Contenut Cellule Carica Crioscopi o in somatiche Batterica co acqua Totale aggiunta	unità pH °C % cell x UFCx100 1000/mL 0/ml		6,68 -0,528 0,00 227 720	6,65 -0,525 0,00 180 6	6,65 -0,531 0.00 240 39	51 -0,533 0,00 46 4	6 -0,532 0,00 328 180	.5 -0,531 0,00 117 31	
Residuo secco magro	% unit	9,01 6,	9 68'8	8,65 6,0	9'9 00'6	8,83 6,61	9,14 6,66	8,64 6,65	
Lattosio	d/d %	2,00	4,85	4,81	66,4	5,04	4,90	4,83	
Proteine (per calcolo)	∧ d %	3,42	3,45	3,24	3,41	3,18	3,66	3,21	:
Proteine	d/d %	3,32	3,35	3,15	3,31	3,09	3,55	3,12	č
Grasso (per calcolo)	N d %	3,64	3,66	3,61	3,86	2,14	3,48	3,85	0
Grasso	d/d %	3,53	3,55	3,50	3,75	2,08	3,38	3,74	2
		Campione: 20171579- 001 CESARETTI BERNARDINO	Campione: 20171579- 002 FIOCCHI GIANNI	Campione: 20171579- 003 MARZIALI MARIO	Campione: 20171579- 004 MORE' CLAUDIO	Campione: 20171579- 005 OTTAVIANI LEONE FRANCO	Campione: 20171579- 006 SAGRIPANTI SIMONE	Campione: 20171579. 007 SCIAMANNA FRANCO	Campione : 20171579-

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 11/04/2017



AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20171579 del: 05/04/2017 Note:

Data Rdp: 11/04/2017

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	Ą	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule Carica somatiche Batterica Totale	Carica Batterica Totale	
		% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	റ്	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
Campione: 20171579- 009 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.	20171579- 009 DLA DI VIOLA	3,77	ა .88	3,24	3,34	4 ,86	8,79	6,7	-0,522	0,00	277	39	
Campione: 201718 010 CESARI GIUSEPPINA	20171579- 010 EPPINA	3,92	4,04	3,98	4,10	4,69	9,36	6,69	-0,529	0,00	595	18	
Campione: 20171 011 PINCIAROLI SERGIO	20171579- 011 ERGIO	3,72	3,83	ა ა,31	3 ,4 1	5,00	9,00	6,65	-0,531	0.00	235	35	
Campione: 201 012 SENESI PATRIZIA	20171579- 012 !IZIA	3,75	3,86	3,25	3,35	4,86	8,80	6,7	-0,522	0,00	260	38	
Campione: 2017 013 ANSUINI QUINTO E SANDRO	20171579- 013 VTO E	11,25	11,59	3,20	3,30	4,83	8,72	6,29	-0,567	0 ,00	7294	*	
Campione:	20171579- 014	3,75	3,86	3,25	3,35	4,86	8,80	6.7	-0,523	0,00	289	34	

SIBILLA "B-2" SOCI



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°:

20171579-001

del:

11-apr-17

Descrizione:

. . .

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-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	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	5,00	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9.01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6.67	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	191	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	37	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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 laboratorio.

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

11 1/2/2/17/241

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°:

20171579-002

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-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	Metodo
Grasso	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3.66	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	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	227	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	720	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

Responsab/le/i di Settore ANNA MARIAFALCIONI

etodo interno BSC CEVS

U.F.C. = Unità Formanti Colonie 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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

4 : 000 2007. /241



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:

20171579-003

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20171579

Data Inizio Prova:

04-apr-17

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17

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
Grasso	% p/p	3,50
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61
Proteine	% p/p	3,15
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,24
Lattosio	% p/p	4,81
* Residuo secco magro	%	8,65
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,525
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	180
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Metodo

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.

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.

11 916 / 11/261



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°:

20171579-004

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO 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	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,99	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9.00	PP027Rev.0 Metodo inte
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo inte
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo inte
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo inte
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	240	UNI EN ISO 13366-2:200
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39	PP023Rev.4-2016 Metod

sabile/i di Settore ARIA/FALCIONI

/IDF 141:2013 /IDF 141:2013 /IDF 141:2013 /IDF 141:2013 v.0 Metodo interno FT-IR v.0 Metodo interno FT-IR

v.0 Metodo interno FT-IR v.0 Metodo interno FT-IR

SO 13366-2:2007

v.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.

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.

1 1 AVA 2017 /241



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



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20171579-005

del:

11-apr-17

Descrizione:

. . . .

Descrizione

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	2,08
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,14
Proteine	% p/p	3,09
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,18
Lattosio	% p/p	5,04
* Residuo secco magro	%	8,83
* pH	unità pH	6,61
* Indice Crioscopico	°C	-0,533
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	46
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	, 4

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI Metodo

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.

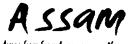
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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.

11 ATE 2317/241



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°:

20171579-006

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-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	% p/p	3,38
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,48
Proteine	% p/p	3,55
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,66
Lattosio	% p/p	4,90
* Residuo secco magro	%	9,14
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0.532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	328
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	180

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Metodo

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

Rev. 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.

1100 W/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 n°:

20171579-007

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-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	3,74
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,85
Proteine	% p/p	3,12
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,21
Lattosio	% p/p	4,83
* Residuo secco magro	%	8,64
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0.00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	117
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	. 31

Responsabile/Ldr Settore ANNA MARIA FALCIONI Metodo

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.

11 86 67 /241



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°:

20171579-008

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

04-apr-17

Data Arrivo Camp.:

20171579 04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3.76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	201	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	149	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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 laboratorio.

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

11 418 207 /241

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\(\text{Pg}\)



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°:

20171579-009

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-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	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4.86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	277	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colorii

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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 11 10 2017/241



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°:

20171579-010

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

05-apr-17

Data Inizio Prova:

04-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

CESARI GIUSEPPINA

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

C.DA LE CASE 3 62020 CESSAPALOMBO MC

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	3,92
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,04
Proteine	% p/p	3,98
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,10
Lattosio	% p/p	4,69
* Residuo secco magro	%	9,36
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,529
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	595
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

U.F.C. = Unità Formanti Coloni

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

11 HFR 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



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20171579-011

del: 11-apr-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 04-apr-17

Accettazione: 20171579

Data Arrivo Camp.: 04-apr-17

Data Inizio Prova: 05-apr-17 Data Fine Prova: 05-apr-17

Produttore:
PINCIAROLI SERGIO

C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo	
Grasso	% p/p	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013	
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine (per calcolo)	% p/V	3.41	ISO 9622/IDF 141:2013	
Lattosio	% p/p	5,00	ISO 9622/IDF 141:2013	
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Indice Crioscopico	°C	-0,531		
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0.00		
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	235	UNI EN ISO 13366-2:2007	
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	35	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B	

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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 laboratorio.

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

1 1 958 2017 /241



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°:

20171579-012

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20171579 04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-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

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	3.25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4.86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	260	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	38	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

ile/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 Colo PP = Proced 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 + BPR 2011, /241



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-2210 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Fax: 0731-221084 Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20171579-013

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

ANSUINI QUINTO E SANDRO VOCABOLO PEZZE 432

62024 MATELICA MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	11,25	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	11,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,29 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Indice Crioscopico	°C	-0,567 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Cellule somatiche	cell x 1000/mL	7294	UNI EN ISO 13366-2:2007

Responsabile/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 Co 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 1 AFR 2017/241



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°:

20171579-014

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171579

Data Arrivo Camp.:

04-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SIBILLA "B 2" 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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,75
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,86
Proteine	% p/p	3,25
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35
Lattosio	% p/p	4.86
* Residuo secco magro	%	8,80
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,523
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	289
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	34

UNI EN ISO 13366-2:2007 PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

11 1111 27/24/