# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

### Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20162767 del: 09/06/2016

Data Rdp:

Periodo:

14/06/2016

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM) Spettabile Azienda

_												
Ricerca sostanze inibenti		assenti	assenti	assenti	assenti		assenti		assenti		assenti	assenti
Carica Batterica Totale	O'CX100 O'ML	8927	1029	1346	99		999		196		87	738
Cellule	1000/mL	1172	50	586	866		934	, -	1380	•	1020	725
Contenut o in acqua aggiunta	\$	0,00	00'0	00'0	00'0		00'0		00'0		0,00	00'0
Indice Crioscopi co	د	. 25,0-	-0,572	-0,584	-0,569	•	-0,581		-0,574		-0,585	-0,585
Hq tig	unita pri	69'9	6,48	6,52	6,64		89'9		6,67		6,71	6,54
Residuo secco magro	,e	10,73	10,45	11,35	10,51		10,74		10,89		10,77	11,34
Lattosio	d/d %	4,58	4,40	4,51	4,57		4,60		4,55		4,64	4,50
Proteine (per calcolo)	od %	5,66	5,54	6,38	5,44		5,66		5,85		5,64	6,38
Proteine %	d/d %	5,46	5,35	6,16	5,25		5,46		5,65		5,44	6,16
Grasso (per calcolo)	And o	6,42	9,46	06'2	6,95		7,10		7,30		7,40	7,92
Grasso % 2/2	d/d %	6,20	9,13	7,63	6,71		6,85		7,05		7,14	7,64
		20162767- 001 Io Nicolau e	20162767- 002 NNE	20162767- 003 AOLINO	20162767- 004	Z.AGR. di ENRICO	20162767- 005	MPIERO & RIO S. S.	20162767-	DASOCO LOIGI & MICHELE	20162767- 007 <b>ANDREA</b>	20162767- 008 DMENICO
		<b>Campione:</b> 20162767- 001 A.G.A. di Loddo Nicolau e	Loddo Ignazio Campione: 20 00 ANGELI SIMONE	Campione: 20162 003 ARGIOLAS PAOLINO	Campione:	CASTELLO AZ AGR. di BECCERICA ENRICO	Campione:	BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	Campione:	PASOCO LOR	Campione: 201627 007 BECCERICA ANDREA	Campione: 2016276 008 BIANCHINI DOMENICO

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 14/06/2016

# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

### Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20162767 del: 09/06/2016

14/06/2016

Data Rdp: Periodo:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM) Spettabile Azienda

Ricerca sostanze inibenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti	assenti
Carica Batterica Totale UFCx100	1126	43	1962	475	290	595	9742	552
Cellule somatiche cell x 1000/mL	1416	901	762	1059	685	664	1437	2184
Contenut o in acqua aggiunta %	00'0	00'0	00,0	00'0	00,00	00'0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co °C	-0,572	-0,588	-0,583	-0,582	-0,585	-0,585	9/5/0-	-0.58
pH unità pH	6,65	6,75	6,73	6,63	69'9	69'9	6,70	6,77
Residuo secco magro : %	10,73	10,90	11,22	10,97	10,79	10,78	10,65	10,65
Lattosio % p/p	4,61	4,71	4,73	4,46	4,67	4,67	4,64	4,60
Proteine (per calcolo) % p/V	5,63	2,70	6,01	6,03	5,63	5,62	5,52	5,55
Proteine % p/p	5,43	5,50	5,80	5,82	5,43	5,42	5,33	5,36
Grasso (per calcolo) % p/V	6,39	7,20	6,80	7,39	7,22	7,19	82'9	7,19
Grasso % p/p	6,17	6,95	6,56	7,13	26,97	6,94	6,54	6,94
	Campione: 20162767- 009 DEPLANU SALVATORE &	Campione: 20162767- 010 DI MULO MASSIMO	Campione: 20162767- 011 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	: 20162767- 012 GELO	: 20162767- 013 NNI	: 20162767- 014 IMILIANO	Campione: 20162767- 015 BECCERICA MARCO e OTTAVIO	: 20162767- 016 SI S.S.(ex
	Campione: DEPLANU S	Campione: 2016 010 DI MULO MASSIMO	Campione FARA ANG S.S.	Campione: 20 01 GRECI ANGELO	Campione: LAI GIOVANNI	Campione: 2016 014 LAI MASSIMILIANO	Campione: BECCERIC OTTAVIO	Campione: 2016: 016 F.LLI DESSI S.S. (ex MURGIA)

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 15/06/2016

# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

### Anticipazione

N° Accettazione: 20162767 del: 09/06/2016

Note:

Data Rdp:

Periodo:

14/06/2016

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM) Spettabile Azienda

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Ħ.	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
		d/d %	√d %	d/d %	<b>∨</b> d %	d/d %	%	unità pH	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
Campione:	<b>Campione</b> : 20162767-017	6,46	69'9	5,44	5,64	4,56	10,68	69'9	-0,576	00'0	1461	278	assenti
LAI SOC.AGR.ZC	LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA												
Campione:	<b>Campione:</b> 20162767- 018	7,46	7,73	5,87	80'9	4.27	10,84	6,59	-0,544	3,72	928	396	assenti
STANGONI GUIDO	odine												



### Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

e-mail: laborjesi@assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162767-001

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova: 09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio

**C.DA ETE MORTO** 

63813 MONTE URANO FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1172	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8927	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore,

ANNA MARIA FALCIONI

∖Responsabile del Laboratorio

RA 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

RO

КE

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 4 610. 2010 /419



### Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162767-002

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

Data Arrivo Camp.:

20162767 09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova:

Latte ovino

09-giu-16

**Produttore: ANGELI SIMONE C.DA FONTE ISOLA, 12** 62010 MOGLIANO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	9,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	9,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,40	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,45	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,572	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	20	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1029	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

JA∕KALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

REG 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.

4 4 610. 2000 /419



### Laboratorio di analisi

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°:

20162767-003

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20162767 09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova: 09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

**ARGIOLAS PAOLINO CONTRADA ZAZZA 32** 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,51	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,35	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,52	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,584	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	586	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1346	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

**A**FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

Manuel

MARIA 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

RO

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 4 610. 2010/4 19



### Laboratorio di analisi

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 nº:

20162767-004

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova: 09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

**VIA CASTELLO 16** 62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,51	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,569	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	998	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	66	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA Marie

### **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

RO

Ġ

REG

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

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

11 4 610. 2013/4 49



### Laboratorio di analisi

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 nº:

20162767-005

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova:

09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.

C.DA CESE, 2

63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,581	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	934	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	666	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARYA FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Menel

**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 4 610. 2015/419



### 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 n°:

20162767-006

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova:

09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

**BASOCU LUIGI & MICHELE** 

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

**C.DA SELVA** 63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,55	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,574	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1380	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	196	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA HALCIONI esponsabile del Laboratorio

MARIA MADDALEŅĄ CANELLA Mas

**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

Ġ

Ġ

 $\mathcal{B}\mathcal{B}\mathcal{B}$ 

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.

M 4 510. 757/419



### Laboratorio di analisi

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°:

20162767-007

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova: 09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

**Produttore:** 

Spettabile:

**BECCERICA ANDREA VIA CASTELLO 26** 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	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	1020	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	87	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

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

Responsabile del Laboratorio IARIA MADDALENA CANELLA

(\*) = 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 4 610. 2018 /4 19

Pagina 1\1



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



Spettabile:

Produttore:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

**BIANCHINI DOMENICO** 

**CONTRADA CINANTE 1** 

63086 FORCE AP



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162767-008

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

09-giu-16

09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Data Fine Prova:

09-giu-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,34	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	725	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	738	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	TRO29Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

MFALCION

Responsabile del Laboratorio

ARIA 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.

7 4 610. 2016/419



Laboratorio di analisi

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°:

20162767-009

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova: 09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

**DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO** 

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

AZ.AGR.s.s.

C.DA SAN GIOVANNI

63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,572	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1416	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1126	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabije/i di Settore

#ALCIONI

esponsabile del Laboratorio

RIA 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

RO

Ġ

S

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.

14610. 200 /419



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



Spettabile:



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162767-010

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

09-giu-16

Data Fine Prova:

09-giu-16

Latte ovino

Produttore:

**DI MULO MASSIMO C.DA CALVARESI 3** 63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,90	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,588	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	901	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	43	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIAIFAACIONI

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA Memele

### **LEGENDA**

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formar 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 4 614. 2016/419



### Laboratorio di analisi

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°:

20162767-011

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova:

09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**FARA ANGELO E BRUNO S.S. C.DA GAGLIANELLO, 14** 

63833 MONTEGIORGIO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	6,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,22	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,583	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	762	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1962	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

RIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA Miroul

**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

RO

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.

17 4 610. 2000 /4 19



Laboratorio di analisi

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 nº:

20162767-012

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova:

09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Produttore:

Spettabile:

**GRECI ANGELO C.DA CUPOLAME 2** 63086 FORCE AP

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	6,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,46	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,582	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1059	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	475	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ALCION

Responsabile del Laboratorio

ARIA 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.

1 4 610. 2010/4 19



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162767-013

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

09-giu-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

Data Fine Prova:

09-giu-16

Latte ovino

Produttore: **LAI GIOVANNI** C.DA NOCELLA. 1 63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	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	685	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	590	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

A PALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA 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.

7 4 610, 2010 /4 19



09-giu-16

Laboratorio di analisi

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°:

20162767-014

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

09-giu-16

09-giu-16

Data Fine Prova:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

LAI MASSIMILIANO C.DA SANTA LUCIA, 1

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
⁺ pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	664	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	595	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore,

A FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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 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.

7 4 610. 2016/4 19



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



Spettabile:

Produttore:

**VIA CASTELLO 16** 

62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

**BECCERICA MARCO e OTTAVIO** 

**ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162767-015

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Data Fine Prova:

09-giu-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,576	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1437	UNI EN ISO 13366-2:2007
* Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9742	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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 Proya

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 /41 /41 /41 P

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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 n°:

20162767-016

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova:

09-giu-16

Tipo Prove: Latte ovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)

**VIA FERMANA SUD, 116** 

63812 MONTEGRANARO FM

		•
Prova	U	.М.

Grasso	% p/p	6,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2184	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	552	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Risultato

Responsabile/i di Settore

**A**JFALCION

Responsabile del Laboratorio

RIA 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.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 4 614. 2016/419



### 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 n°:

20162767-017

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova:

09-giu-16

Data Fine Prova:

09-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.

**C.DA MORICHELLA 19** 62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,56	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,576	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1461	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	278	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

**ALCION** 

Responsabile del Laboratorio

RIA 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

۲RO

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

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

1 4 610. 2016 /419



Laboratorio di analisi

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 nº:

20162767-018

del:

14-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

08-giu-16

Accettazione:

20162767

Data Arrivo Camp.:

09-giu-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

09-giu-16

Latte ovino

Data Fine Prova:

09-giu-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV) **ZONA IND. PIAN DI CONTRO** 

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**STANGONI GUIDO** VIA CASE SPARSE, 23/A

63091 VENAROTTA AP

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p <b>/</b> V	6,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,27	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,544	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	3,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	928	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	396	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

A FALCIONI

**LEGENDA** 

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

\* Ricerca sostanze inibenti

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

Responsabile del Laboratorio

IARIA MADDALENA CANELLA

929Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

(\*) = 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.

assenti

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

1 4 610. 2016 /4 19