AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20162526 del: 24/05/2016

Data Rdp:

Periodo:

Note:

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

					:				:
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	o	50	2	4	43	ro.	26	
Cellule somatich e	cell x 1000/mL		136	508	10	546	1237	388	103
Contenuto in acqua aggiunta	%	00'0	00'0	00'0	3,27	00'0	00,00	00,00	00'0
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,526	-0,524	-0,529	-0,503	-0,526	-0,524	-0,531	-0,540
Residuo secco magro	%	8 6 8	8,57	8,69	8,05	8'60	8,60	8,81	8,89
Lattosio	d/d %	4,94	4,76	4,81	4,62	4 80	4,65	4,86	4,92
Proteine (per calcolo)	//d %	3,45	3,21	3,29	2,81	3,20	3,36	3,36	3,38
Proteine	d/d %	3,35	3,12	3,19	2,73	3,11	3,26	3,26	3,28
Grasso (per calcolo)	∧ d %	1,98	3,31	3,59	2,08	3,85	4,30	3,77	3,87
Grasso	d/d %	1,92	3,21	3,49	2,02	3,74	4,17	3,66	3,76
		Campione: 20162526- 001 BECCERICA UMBERTO	Campione: 20162526- 002 CESARETTI BERNARDINO	Campione: 20162526- 003 FIOCCHI GIANNI	Campione: 20162526- 004 MARZIALI MARIO	Campione: 20162526- 005 MORE' CLAUDIO	Campione: 20162526- 006 OTTAVIANI LEONE FRANCO	Campione: 20162526- 007 SAGRIPANTI SIMONE	Campione: 20162526- 008 SCIAMANNA FRANCO

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 30/05/2016



AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20162526 del: 24/05/2016 Note:

Data Rdp:

Periodo:

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

Campione: 20162526- 016 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 20162526- 015 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20162526- 014 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.	Campione: 20162526- 013 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	Campione: 20162526- 012 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	Campione: 20162526- 011 DEL DOTTO PARIDE	Campione: 20162526- 010 CICARILLI FRANCO & C.	Campione: 20162526- 009 SIBILLA "A-1" SOCI		
3,85	3,83	3,27	3,79	3,79	3,80	3,50	3,58	% p/p	Grasso
3,97	3,94	3,37	3,90	3,90	3,91	3,61	3,69	% p/V	Grasso (per calcolo)
3,07	3,20	3,30	3,23	3,23	3,22	3,21	3,21	% p/p	Proteine
3,16	3,30	3,40	3,33	3,33	3,32	3. 3.	3,31	% p∕V	Proteine (per calcolo)
4.86	5,08	4,92	4,91	4,91	4,91	4,72	4,84	% p/p	Lattosio
8,62	8,96	8,91	8 8 3	8,83	8,82	8,62	8,74	%	Residuo secco magro
-0,528	-0,536	-0,528	-0,537	-0,538	-0,537	-0,514	-0,529	റ്	Indice Crioscopi co
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	1,15	0,00	%	Contenuto in acqua aggiunta
197	191	306	94	92	93	84	312	cell x 1000/mL	Cellule somatich e
	N	48	.	ω	Ch	47	50	UFCx100 0/mL	Carica Batterica Totale
						i -	. ,	•	



AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20162526 del: 24/05/2016

Data Rdp: Periodo:

Note:

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

Campione: 2016 018 SIBILLA "B-2" SOCI	Campione: 201 017 SENESI PATRIZIA		
20162526- 018 " SOCI	20162526- 017 RIZIA		
3,81	3,51	% p/p	Grasso
3,92	3,62	% p∕V	Grasso (per calcolo)
3,07	3,27	% p/p	Proteine
3,16	3,37	% p/V	Proteine (per calcolo)
4,86	4,89	% p/p	Lattosio
8,63	8,85 5	%	Residuo secco magro
-0,528	-0,524	ဂိ	Indice Crioscopi co
0,00	0,00	*	Contenuto in acqua aggiunta
195	225	cell x 1000/mL	Cellule somatich e
4	45	UFCx100 0/mL	Carica Batterica Totale
	. <u>.</u> .		
: 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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162526-001

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Fine Prova:

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

25-mag-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

BECCERICA UMBERTO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

LOC. CASTELLO 62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,98	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	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	11	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

25-mag-16

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA/FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

~ [10A] 2016 /384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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



Spettabile:

Produttore:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

ISOLA SAN BIAGIO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

CESARETTI BERNARDINO

63048 MONTEMONACO AP



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162526-002

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

25-mag-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

25-mag-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	136	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	20	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/j di Settore

ANNA MARIA MALCIONI

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 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.

an 1900 mas /384

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 nº:

20162526-003

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova: 25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore: FIOCCHI GIANNI

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

C.DA CERALLA 63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	208	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Mauren

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.

n n 1909 2018/382

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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



Spettabile:

Produttore:



LAB Nº 1239

Rapporto di 20162526-004 prova nº:

> del: 30-mag-16

Descrizione: Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo: 24-mag-16

20162526 Accettazione:

Data Arrivo Camp.: 24-mag-16

Data Fine Prova: 25-mag-16 Data Inizio Prova: 25-mag-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

	. VOLIA, 17	
63857	AMANDOL	A (FM
••••		

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

MARZI	ALI MARIC)
C.DA N	MARCHESI	, 1
62020	GUALDO	MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,05	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,503	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	3,27	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	10	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Menny

LEGENDA

U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca U.M. = Unità di Misura SB = Prova in subappalto U.C. = Unità Campionaria PP = Procedura di Prova p/V = peso su Volume p/p = peso su peso

(*) = 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.

- - mar 4 3/384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20162526-005

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova:

25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore: MORE' CLAUDIO

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

C.DA PERILLI, 9

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	546	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	43	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Respénsabile/i di Settore

MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARJA MADDALENA CANELLA War

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.

- - 100 2012 /384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20162526-006

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

25-mag-16 Data Fine Prova:

25-mag-16

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,65	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,60	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1237	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RIA FALCIONI

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.= 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.

90 100 100 /384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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





IAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162526-007

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova: 25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SAGRIPANTI SIMONE LOC. SAN ROCCO, 287

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	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	399	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabiļe/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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 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.

77 400 11/384



Laboratorio di analisi

Data Fine Prova:

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 nº:

20162526-008

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

25-mag-16

Latte bovino

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

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/V	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,540	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	103	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	61	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

25-mag-16

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 Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

li campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

99 HOR 2010/384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162526-009

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova: 25-mag-16 Data Fine Prova: 25-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	312	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	50	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIÁ EALCIONI

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 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.

17 18 1 /384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162526-010

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

25-mag-16 Latte bovino

Data Fine Prova:

25-mag-16

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,514	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,15	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	84	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	47	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

RIA FALCIONI

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 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.

00 198 7 /384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

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 nº:

20162526-011

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Latte bovino

Produttore:

DEL DOTTO PARIDE LOC. RAMBONA, 6 62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p / √	3,91	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	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,537	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	93	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

25-mag-16

Responsabile/i di Settore

A)FALCIONI

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 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.

9 0 1500 1997 /384



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20162526-012

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Tipo Prove:

Data Fine Prova:

25-mag-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90	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	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	92	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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 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.

1384

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 20162526-013 prova nº:

> del: 30-mag-16

Descrizione: Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo: 24-mag-16

Accettazione: 20162526

Data Arrivo Camp.: 24-mag-16

Data Inizio Prova: 25-mag-16 Data Fine Prova: 25-mag-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile	e:
------------	----

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,90	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	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,537	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	94	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsab/le/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova 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.

3 9 Mga 127 /384

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



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20162526-014

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

25-mag-16 Data Fine Prova: 25-mag-16

Produttore:

SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C. VIA CERRETO, 34/A

62026 SAN GINESIO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	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	306	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	48	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

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 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 di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162526-015

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

25-mag-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

VIA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	5,08	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,536	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	2	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Marien

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.

3010 /384



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 A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

PINCIAROLI SERGIO

62029 TOLENTINO MC

C.DA RIBUTINO, 32

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162526-016

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

25-mag-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

25-mag-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,62	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	197	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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 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.

4.0 Med 200 /384

PG12 - M01 Rev 5 2012 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





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20162526-017

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova:

25-mag-16

Produttore: SENESI PATRIZIA

VIA COSTE 5 62020 COLMURANO MC

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	225	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	45	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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 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.

30 MAR 2016/384



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°:

20162526-018

del:

30-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

24-mag-16

Accettazione:

20162526

Data Arrivo Camp.:

24-mag-16

Data Inizio Prova:

25-mag-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	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	195	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

25-mag-16

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 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.

30 MM : /384