AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20170079 del: 10/01/2017

18/01/2017

Data Rdp:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. Spettabile Azienda

Campiones 2077/0079- 3/64 3/5	Periodo:	::	07/10/01	<u> </u>			•							VIA A. 63857	VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)	A (FM)
20170079- 3.82 3,93 3,44 3,54 4,90 9,03 6,77 -0,530 0,00 187 UMBERTO 20170079- 3.84 3,96 3,43 3,54 4,90 9,03 6,77 -0,530 0,00 187 UMBERTO 20170079- 3.84 3,96 3,43 3,54 4,90 9,03 6,78 -0,531 0,00 182 BERNARDINO 20170079- 3.41 3,51 3,31 3,41 4,92 8,92 6,76 -0,531 0,00 283 NNI 20170079- 3064 3.64 3,75 3,47 3,57 4,92 8,94 6,66 -0,556 0,00 136 COUNTY ONE COUN			Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Ħ	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	<u></u>		
20170079- 3.84 3.54 3.54 4.90 9.03 6,77 0.530 0.00 187 20170079- 20170079- 3.84 3.96 3,43 3.53 4.90 9.03 6,78 0.531 0.00 192 ERNARRDINO 20170079- 3.84 3.55 3.47 3.57 4.62 8,78 6.68 0.05 283 NNI 20170079- 3.79 3.90 4.22 4.35 4.94 9.84 6.66 0.056 0.00 136 ENDITOR OF THE OWN OF THE OW			d/d %	√d %	d/d %	√d %	d/d %	%	unità pH	ပ္	%		UFCx100 0/mL			
BERNARRDINO DOZ BERNARRDINO SOJTOD79- 3,84 3,96 3,43 3,53 4,90 9,03 6,78 -0,531 0,00 192 DOJTOD79- 3,41 3,51 3,31 3,41 4,92 8,92 6,76 -0,531 0,00 283 NNI SOJTOD79- 004 RIO DOJ SOJTOD79- 6,02 6,20 2,99 3,08 4,46 8,14 6,66 -0,556 0,00 894 EONE SOJTOD79- 3,68 3,79 3,31 3,41 4,78 8,78 6,73 -0,525 0,00 299 SIMONE SOJTOD79- 3,88 3,97 3,44 3,54 4,90 9,03 6,77 -0,531 0,00 201 FFANCO	Campione: BECCERICA U	20170079- 001 JMBERTO	3,82	3,93	3,44	3,54	4,90	£0,6	6,77	-0,530	00.0	187	5			; ;
20170079- 3,41 3,51 3,31 3,41 4,92 8,92 6,76 -0,531 0,00 283 NNI 20170079- 004 3,64 3,75 3,47 3,57 4,62 8,78 6,68 -0,526 0,00 136 20170079- 005 20170079- 6,02 6,20 2,99 3,08 4,46 8,14 6,66 -0,530 0,00 894 EONE 20170079- 007 3,79 3,79 3,44 3,54 4,90 9,03 6,77 -0,531 0,00 201 FRANCO	Campione: CESARETTI B	20170079- 002 3ERNARDINO	3,84	3,96	3,43	3,53	4,90	6,03	6,78	-0,531	00'0	192	. 4			
20170079- RRIO 20170079- 3,64 3,75 3,47 3,57 4,62 8,78 6,68 -0,526 0,00 136 RRIO 20170079- 005 005 007 20170079- 6,02 6,20 2,99 3,08 4,46 8,14 6,66 -0,556 0,00 894 EONE 20170079- 007 20170079- 007 20170079- 007 20170079- 007 20170079- 008 2	Campione: FIOCCHI GIAN		3,41	3,51	3,31	3,41	4,92	8,92	6,76	-0,531	00'0	283	18			
20170079- 005 010 010 010 010 010 010 010 010 010		20170079- 004 RIO	3,64	3,75	3,47	3,57	4,62	8,78	89'9	-0,526	00'0	136	w			
20170079- 006 EONE 20170079- 3,68 3,79 3,31 3,41 4,78 8,78 6,73 -0,525 0,00 299 S0170079- 007 SIMONE 20170079- 008 3,85 3,97 3,44 3,54 4,90 9,03 6,77 -0,531 0,00 201 FRANCO	Campione: MORE' CLAUD	20170079- 005 OIO	3,79	3,90	4,22	4,35	4,94	9, 8,	99'9	-0,556	00'0	22	ө			
20170079- 007 3,68 3,79 3,31 3,41 4,78 8,78 6,73 -0,525 0,00 299 SIMONE 20170079- 008 3,85 3,97 3,44 3,54 4,90 9,03 6,77 -0,531 0,00 201 FRANCO	Campione: OTTAVIANI LE	20170079- 006 ONE	6,02	6,20	2,99	3,08	4,46	8,14	99'9	-0,530	00,0	894	24	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
20170079- 008 3,85 3,97 3,44 3,54 4,90 9,03 6,77 -0,531 0,00 201 FRANCO	~	20170079- 007 SIMONE	3,68	3,79	3,31	3,41	4,78	8,78	6,73	-0,525	00,0	588	13			
	ш.	20170079- 008 FRANCO	3,85	3,97	3,44	3,54	4,90	9,03	6,77	-0,531	00'0	201	5			: .

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20170079 del: 10/01/2017

Note:

18/01/2017

Data Rdp:

Periodo:

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

		: : :				1: :: : :		
<u></u>			1					
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	420	4	o	ん .		. 15	4
Cellule	cell x 1000/mL	229	212	319	188	259	201	500
Contenut o in acqua aggiunta	%	0,00	00'0	00'0	00'0	00,0	00'0	000
Indice Crioscopi co	ပ့	-0,527	-0,530	-0,530	-0,531	-0,527	-0,531	-0,531
£	unità pH	92'9	92'9	6,67	6,77	6,75	92'9	6,77
Residuo secco magro	%	8,85	9,03	9,02	6,03	96'8	9,04	6,03
Lattosio	d/d %	4,83	4,90	4,79	4,90	4,90	4,91	4,90
Proteine (per calcolo)	//d %	3,43	3,54	3,65	3,54	3,47	3,54	3,54
Proteine	d/d %	3,33	3,44	3,54	3,44 44	3,37	3,44	3,44
Grasso (per calcolo)	//d %	3,92	3,97	3,89	3,91	3,97	3,96	3,96
Grasso	d/d %	3,81	3,85	3,78	3,80	3,85	3,84	3,84
		20170079- 009 " SOCI	Campione: 20170079- 010 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.	20170079- 011 SEPPINA	20170079- 012 SERGIO	20170079- 013 RIZIA	20170079- 014 INTO E	20170079- 015 " SOCI
		Campione: 2017 009 SIBILLA "A-1" SOCI	Campione: SOC.AGR. VI D.e C.	Campione: 201700 011 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20170 012 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 201 013 SENESI PATRIZIA	Campione: 2017 014 ANSUINI QUINTO E SANDRO	Campione: 2017 015 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 nº:

20170079-001

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

10-gen-17

11-gen-17

Data Fine Prova: 11-gen-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BECCERICA UMBERTO C.DA CASTELLO

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p / V	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	187	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

bile/i di Settore

A FALCION

Responsabile del Laboratorio

IRIA MADDALENA CANELLA Mer

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Forma 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 8 GEN. 2017/20

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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°:

20170079-002

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

Data Fine Prova: 11-gen-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	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,78	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	192	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

P023Rev.4 2016 Metodo interno BSC REG 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

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

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA PALCIONI

11 8 GEN. 2017 /20

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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°:

20170079-003

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

Data Fine Prova:

11-gen-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	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,51	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	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	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	283	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	_PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor

AFALCIONI ANNA MAR

Responsabile del Laboratorio IARIA 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 8 GEN. 2017 /29





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°:

20170079-004

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

Data Fine Prova: 11-gen-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

MARZIALI MARIO

C.DA MARCHESI, 1 62020 GUALDO MC

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

REGIO

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	
Grasso	% p/p	3,64	
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,75	
Proteine	% p/p	3,47	
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,57	
Lattosio	% p/p	4,62	
* Residuo secco magro	%	8,78	
* pH	unità pH	6,68	
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	136	
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI

ponsabile del Laboratorio

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

ADDALENA CANELLA עס

(*) = 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 8 GEN. 200 /20



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°:

20170079-005

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

Data Fine Prova:

11-gen-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	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,556	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	57	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39	PP023Rev.4 2016 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

(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.

1718 EEEN. 2017 /29



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°:

20170079-006

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

Data Fine Prova:

11-gen-17

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	6,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,46	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,14	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	894	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	42	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

bile/i di Settore FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIĄ MĄDDAĻĘŊĄ CANELLA Milleri

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

RE

ORI

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 8 GEN. ---- /29



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°:

20170079-007

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

10-gen-17

Data Arrivo Camp.:

20170079 10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

Data Fine Prova:

11-gen-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	Metodo
Grasso	% p/p	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,79	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	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	299	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARÍA 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

7 RO 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.

4 8 BEN. 9 17 /20



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°:

20170079-008

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

10-gen-17

11-gen-17

Data Fine Prova: 11-gen-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Met
Grasso	% p/p	3,85	ISC
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,97	ISC
Proteine	% p/p	3,44	ISC
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54	ISC
Lattosio	% p/p	4,90	ISC
* Residuo secco magro	%	9,03	PP
* pH	unità pH	6,77	PP
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	201	UN
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP

63047 MONTEFORTINO FM

todo O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013 O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

NI EN ISO 13366-2:2007

P023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor, ANNA MARIA FALCION

U.F.C. = Unità Forma

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

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 8 SEN. 2017 /20



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°:

20170079-009

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova: 11-

11-gen-17

Data Fine Prova: 11-gen-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	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	677	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	420	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Responsabile del Laboratorio
MARIA MADDALENA CANELLA

lian

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formant Co 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.

1 8 BEN. 2017 /20

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

11-gen-17

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°:

20170079-010

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

Data Fine Prova:

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
Grasso	% p/p	3,85
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,97
Proteine	% p/p	3,44
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54
Lattosio	% p/p	4,90
* Residuo secco magro	%	9,03
* pH	unità pH	6,76
* Indice Crioscopico	°C	-0,530
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	212
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14

Metodo

RE

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

150 9022/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MANA 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 PP = Procedura di Prova MARIA MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

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 proye 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 & CER. 1 7/20



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°:

20170079-011

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

7 Data Fine Prova:

11-gen-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,02	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	319	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore/

ANNA MABIA FALCIONI

MARIA MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

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 Col 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.

1 8 GEN. /20



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°:

20170079-012

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

Data Fine Prova:

11-gen-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO

C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

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/V	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,77	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	188	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIALPALCIONI

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. = Unita 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 8 GEH -- /20



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°:

20170079-013

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

7 Data Fine Prova:

11-gen-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	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	259	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	33	PP023Rev.4 2016 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

(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.

11 8 GEN 2017/20



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°:

20170079-014

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.:

10-gen-17

Data Inizio Prova:

11-gen-17

Data Fine Prova:

11-gen-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	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,04	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	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	201	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/ijdi Settore **FÀLCION**

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.

18 10 17/20



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°:

20170079-015

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

10-gen-17

Accettazione:

20170079

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

10-gen-17

11-gen-17

Data Fine Prova: 11-gen-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,77	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	209	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 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

റ

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 8 GEN ---7/20

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1