# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

# Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20170130 del: 12/01/2017

18/01/2017

Data Rdp:

Periodo:

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

Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	909	27	69	223	· •	. 151	148	73
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1250	858	1420	1729	2	1055	1041	2059
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	00'0	0,18	2,12	00'0	00,0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,568	-0,578	-0,564	-0,553	-0,583	-0,575	-0,575	-0,583
Ŧ	unità pH	89'9	6,71	6,72	6,67	6,78	6,77	6,79	8 9
Residuo secco magro	%	11,29	10,74	<del>1</del> <del>1</del> <del>1</del> 8 <u>1</u> 8 <u>1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 1 8 </u>	10,71	10,79	10,62	10,62	11,32
Lattosio	d/d %	4,41	4,81	4,56	4,07	4,85	4,82	4,82	4,89
Proteine (per calcolo)	//d %	6,41	5,43	6,14	6,17	5,45	5,29	5,30	5,95
Proteine	d/d %	6,19	5,24	5,93	5,96	5,26	5,11	5,12	5,74
Grasso (per calcolo)	//d %	8,67	96,36	7,38	7,37	6,77	5,63	5,66	86 6 9
Grasso	d/d %	8,37	6,14	7,12	7,11	6,53	5,43	5,46	5,77
		20170130- 001 <b>(</b> E	20170130- 002 NPIERO & IO-S.S.	20170130- 003 31 & MICHELE	20170130- 004 LVATORE &	20170130- 005 OE BRUNO	20170130- 006	20170130- 007 IANO	20170130- 008 S.(ex
		Campione: 20 00 ANGELI SIMONE	Campione: 20170130 002 BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	Campione: 20170130- 003 BASOCU LUIGI & MICHELE	Campione: 20170130- 004 DEPLANU SALVATORE &	ALESSANDRO AZ AGR.S.S.  Campione: 20170130- 005 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	Campione: 2	Campione: 201 007 LAI MASSIMILIANO	Campione: 2017 008 F.LLI DESSI S.S. (ex MURGIA)

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 18/01/2017



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°: 20170130-001

del: 18-gen-17

Descrizione: Latte crudo ovino

Data Prelievo: 11-gen-17

Accettazione: 20170130

Data Arrivo Camp.: 12-gen-17

Data Inizio Prova: 12-gen-17 Data Fine Prova: 12-gen-17

Spettabile:

**Produttore:** 

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

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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013	
Grasso	% p/p	8,37		
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,67	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine	% p/p	6,19	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,41	ISO 9622/IDF 141:2013	
Lattosio	% p/p	4,41	ISO 9622/IDF 141:2013	
* Residuo secco magro	%	11,29	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Indice Crioscopico	°C	-0,568	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1250	UNI EN ISO 13366-2:2007	
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	509	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC	

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto

U.M. = Unità di Misura

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

p/p = peso su peso

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

p/V = peso su Volume

PP = Procedura di Prova

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.

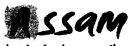
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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.

18 GEN. 777/13

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20170130-002

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

11-gen-17

Accettazione:

20170130

Data Arrivo Camp.:

12-gen-17

Data Inizio Prova:

12-gen-17

Data Fine Prova:

12-gen-17

Spettabile:

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

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.

C.DA CESE, 2

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,578	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	858	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsab/le/i di Settore ANNA MARIA RALCIONI

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 Colonie PP = Procedura di Prova

RE

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

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

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

1 8 CEN. 7077 /13

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°:

20170130-003

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

11-gen-17

Accettazione:

20170130

Data Arrivo Camp.:

12-gen-17

Data Inizio Prova:

12-gen-17 Data Fine Prova: 12-gen-17

Spettabile:

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

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**BASOCU LUIGI & MICHELE** 

**C.DA SELVA** 63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo	
Grasso	% p/p	7,12	ISO 9622/IDF 141:2013	
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,38	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine	% p/p	5,93	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine (per calcolo)	% p∕V	6,14	ISO 9622/IDF 141:2013	
Lattosio	% p/p	4,56	ISO 9622/IDF 141:2013	
* Residuo secco magro	%	11,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Indice Crioscopico	°C	-0,564	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1420	UNI EN ISO 13366-2:2007	
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	69	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC	

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA Mourie

**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

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

13 8 GEN. 7 /13



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°:

20170130-004

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

11-gen-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170130 12-gen-17

Data Inizio Prova:

12-gen-17

Data Fine Prova:

12-gen-17

**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	7,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	6,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,07	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,553	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	2,12	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1729	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	223	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio RIA MADDALENA CANELLA

mleu

**LEGENDA** 

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Fon 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. 11 /13





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°: 20170130-005

del: 18-gen-17

Descrizione: Latte crudo ovino

Data Prelievo: 11-gen-17

Accettazione: 20170130
Data Arrivo Camp.: 12-gen-17

Data Inizio Prova: 12-gen-17 Data Fine Prova: 12-gen-17

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	6,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	6,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,583	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	71	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI

(

Responsabile del Laboratorio

MADDALENA CANELLA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto
U.M. = Unità di Misura
U.F.C. = Unità Formanti Colorie
s.s.= su sostanza secca
p/p = peso su peso
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.

18 GEN. 2017 /13

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

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





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20170130-006

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

11-gen-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170130 12-gen-17

Data Inizio Prova:

12-gen-17

Data Fine Prova:

12-gen-17

Spettabile:

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

63857 AMANDOLA (FM)

**Produttore: LAI GIOVANNI** 

C.DA NOCELLA, 1 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013	
Grasso	% p/p	5,43		
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,63		
Proteine	% p/p	5,11	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,29	ISO 9622/IDF 141:2013	
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013	
* Residuo secco magro	%	10,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* pH	unità pH	6,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Indice Crioscopico	°C	-0,575	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1055	UNI EN ISO 13366-2:2007	
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	151	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC	

Responsabile/i di Settore BATALCIONI

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 P 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.

18 GEN. 17 17 /13

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°:

20170130-007

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

11-gen-17

Accettazione:

20170130

Data Arrivo Camp.:

12-gen-17

Data Inizio Prova:

12-gen-17

Data Fine Prova:

12-gen-17

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	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p <b>/</b> √	5,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,575	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1041	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	148	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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

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 PP = Procedura di Prova

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti. Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%. Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del

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

18 GEN. 2017 /13



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°:

20170130-008

del:

18-gen-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

11-gen-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20170130

Data Inizio Prova:

12-gen-17

12-gen-17

Data Fine Prova: 12-gen-17 Produttore:

Spettabile:

F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA) VIA FERMANA SUD, 116

63812 MONTEGRANARO 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	5,77	ISO 9622/IDF 141:2013	
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,98	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine	% p/p	5,74	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,95	ISO 9622/IDF 141:2013	
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013	
* Residuo secco magro	%	11,32	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* pH	unità pH	6,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Indice Crioscopico	°C	-0,583	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2059	UNI EN ISO 13366-2:2007	
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	73	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC	

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

REG

sponsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA

Men

**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 GEN. 2317/13

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012