# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

N° Accettazione: 20165518 del: 30/11/2016

06/12/2016

Data Rdp:

Periodo:

Note:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Spettabile Azienda

63857 AMANDOLA (FM)

VIA A. VOLTA, 17

Ha

Cellule somatiche Indice Crioscopi co Proteine Proteine Lattosio (per calcolo) Grasso (per calcolo)

UFCx100 0/mL Carica Batterica Totale 7 <del>-</del> 53 cell x 1000/mL 280 285 79 Contenut o in sc acqua aggiunta 00'0 00'0 0.00 -0,520 -0,533 -0,532 unità pH 6,72 6,72 89'9 Residuo secco magro 8,71 8,91 8,90 d/d % 4,71 4.74 4,73 % pV 3,41 3,58 3,58 d/d % 3,48 3,31 3,48 **∨**d % 3.90 4,17 4,21 Grasso d/d % 4,05 3,79 4,09 Campione: 20165518-003 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR. Campione: 20165518-002 DEL DOTTO PARIDE **Campione:** 20165518-001 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.



## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di

20165518-001 prova n°:

del:

06-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

29-nov-16

Accettazione:

20165518

Data Arrivo Camp.:

30-nov-16

Data Inizio Prova:

30-nov-16

Data Fine Prova:

Produttore:

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

**C.DA ENTOGGE, 20** 62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: CLIENTE

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	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,520	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	79	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	71	Rev.4 2016 Metodo interno BSC

30-nov-16

Responsabile/i di Setto

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.

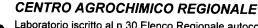
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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.

0 6 DIC. 2016 1399

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°:

20165518-002

del:

06-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

29-nov-16

Accettazione:

20165518

Data Arrivo Camp.:

30-nov-16

Data Inizio Prova:

30-nov-16

Data Fine Prova: 30-nov-16 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**DEL DOTTO PARIDE** LOC. RAMBONA, 6 62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	280	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	UNI EN ISO 13366-2:2007  SRev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Setto

ANNA MARAJEALCIOI

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.

0 6 DIC. 2016 1309

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



### CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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°:

20165518-003

del:

06-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

29-nov-16

Accettazione:

20165518

Data Arrivo Camp.:

30-nov-16

Data Inizio Prova:

30-nov-16

Data Fine Prova:

30-nov-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,90	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	285	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	29	CHIMIC Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settori ANNA MA

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.

06 DIC. 2016 1809

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1