

Anticipazione

N° Accettazione: 20163025 **del:** 23/06/2016 **Note:** Spettabile Azienda
Data Rdp: 27/06/2016 **SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**
Periodo: **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**
63857 AMANDOLA (FM)

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
Campione: 20163025-001 A.G.A. di Loddò Nicolau e Loddò Ignazio	6,86	7,11	5,67	5,87	4,57	10,93	6,66	-0,583	0,00	1226	8449	assenti
Campione: 20163025-002 ANGELI SIMONE	7,69	7,97	6,00	6,22	4,34	11,03	6,56	-0,578	0,00	971	10352	assenti
Campione: 20163025-003 ARGIOLAS PAOLINO	7,08	7,33	5,70	5,91	4,44	10,83	6,66	-0,578	0,00	1320	92	assenti
Campione: 20163025-004 CASTELLO AZ AGR. di BECCERICA ENRICO	6,73	6,97	5,53	5,73	4,48	10,71	6,61	-0,577	0,00	1367	74	assenti
Campione: 20163025-005 BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	7,24	7,50	5,66	5,86	4,50	10,86	6,63	-0,581	0,00	1019	27	assenti
Campione: 20163025-006 BASOCU LUIGI & MICHELE	6,80	7,04	5,60	5,80	4,32	10,61	6,68	-0,559	1,06	1130	159	assenti
Campione: 20163025-007 BECCERICA ANDREA	7,02	7,27	5,70	5,91	4,44	10,83	6,66	-0,577	0,00	1346	93	assenti
Campione: 20163025-008 BIANCHINI DOMENICO	8,03	8,32	6,32	6,55	4,45	11,46	6,58	-0,59	0,00	574	429	assenti

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20163025 **del:** 23/06/2016 **Note:**

Data Rdp: 27/06/2016

Periodo:

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
	% p/p	% pV	% p/p	% pV	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
Campione: 20163025-009 DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR s.s.	5,60	5,80	5,57	5,77	4,61	10,87	6,57	-0,587	0,00	757	17000	assenti
Campione: 20163025-010 FARA ANGELO E BRUNO S.S.	7,63	7,90	6,06	6,28	4,46	11,21	6,65	-0,577	0,00	1159	3465	assenti
Campione: 20163025-011 GRECI ANGELO	9,06	9,39	6,38	6,61	4,32	11,39	6,52	-0,584	0,00	1355	61	assenti
Campione: 20163025-012 LAI GIOVANNI	7,73	8,01	5,72	5,93	4,50	10,91	6,63	-0,586	0,00	990	2301	assenti
Campione: 20163025-013 LAI MASSIMILIANO	7,73	8,01	5,70	5,91	4,50	10,89	6,61	-0,585	0,00	982	2268	assenti
Campione: 20163025-014 BECCERICA M.e O. SOC.AGR. Sibilla	6,87	7,12	5,83	6,04	4,35	10,87	6,68	-0,576	0,00	1468	47	assenti
Campione: 20163025-015 F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	7,07	7,32	5,83	6,04	4,50	11,01	6,70	-0,582	0,00	1635	513	assenti
Campione: 20163025-016 LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA	6,68	6,92	5,55	5,75	4,38	10,62	6,65	-0,571	0,00	1389	158	assenti

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 27/06/2016

Anticipazione

N° Accettazione: 20163025

Data Rdp: 27/06/2016

Periodo:

del: 23/06/2016

Note:

Spettabile Azienda

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale	Ricerca sostanze inibenti
% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
7,82	8,10	5,92	6,13	4,06	10,67	6,59	-0,534	5,49	1019	574	assenti

Campione: 20163025-017

STANGONI GUIDO

ASSAM

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

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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. N° 1239

Rapporto di
prova n°:

20163025-001

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

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

C.DA ETE MORTO

63813 MONTE URANO FM

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

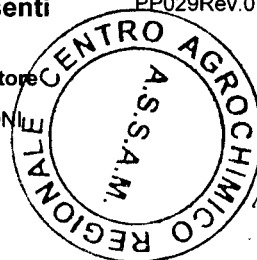
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	1226	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8449	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile 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.

27 GIU 2016 / 430

ASSAM

ANALISI SOSTANZE SEMPLICI E COMPLESSE IN TUTTI I SETTORI

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°:

20163025-002

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

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

Produttore:

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

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,34	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,56	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	971	UNI EN ISO 13366-2:2007
* Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10352	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



Responsabile del Laboratorio
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.

27 GIU. 2016 / 450

ASSAM

AGENZIA REGIONALE SERVIZIO ANALISI REGIONALE DELLA MARCHE

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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. N° 1239

Rapporto di
prova n°:

20163025-003

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

ARGIOLAS PAOLINO

CONTRADA ZAZZA 32

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,44	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	1320	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	92	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

27 GIU. 2016/459

Rapporto di
prova n°:

20163025-004

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO

VIA CASTELLO 16

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

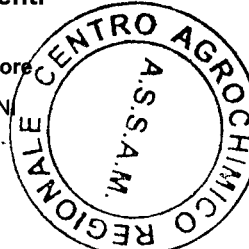
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,48	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,577	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1367	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	74	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

27 GIU 2016 / 450

Rapporto di
prova n°:

20163025-005

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

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	7,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,581	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1019	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

27 GIU 2016 / 450

ASSAM

AGENZIA SERVIZI SOSTITUTTA AGROCHIMICA REGIONALE MARCHE

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°:

20163025-006

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

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	6,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,32	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,559	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,06	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1130	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	159	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile di Settore

ANNA MARIA FALCIOMI

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.

27 GIU. 2016 / 450

Rapporto di
prova n°:

20163025-008

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

BIANCHINI DOMENICO

CONTRADA CINANTE 1

63086 FORCE AP

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

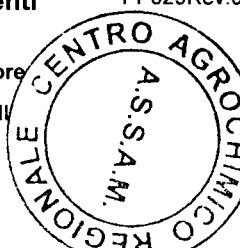
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	8,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,45	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,46	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	574	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	429	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

27 GIU. 2016/450

Rapporto di
prova n°:

20163025-009

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO

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	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,587	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	757	UNI EN ISO 13366-2:2007
* Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17000	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

27 GIU 2016 / 450

Rapporto di
prova n°:

20163025-010

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

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

Produttore:

**FARA ANGELO E BRUNO S.S.
C.DA GAGLIANELLO, 14
63833 MONTEGIORGIO FM**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,46	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,21	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,577	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1159	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3465	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

27 GIU. 2016/450

Rapporto di
prova n°:

20163025-011

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

GRECI ANGELO

C.DA CUPOLAME 2

63086 FORCE AP

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	9,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	9,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,32	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,39	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,52	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,584	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1355	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	61	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

27 GIU. 2016 / 450

ASSAM

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

CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°:

20163025-012

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

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

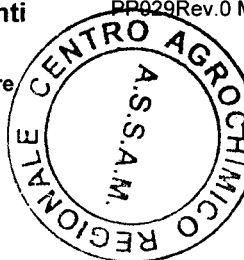
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,586	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	990	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2301	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

27 GIU. 2016 / 450

Rapporto di
prova n°:

20163025-013

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

LAI MASSIMILIANO

C.DA SANTA LUCIA, 1

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,585	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	982	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2268	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Deltotest

Responsabile di Settore

ANNA MARIA 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.

27 GIU. 2016 / 450

Rapporto di
prova n°: **20163025-014**del: **27-giu-16**Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**Data Prelievo: **23-giu-16**Accettazione: **20163025**Data Arrivo Camp.: **23-giu-16**Data Inizio Prova: **23-giu-16** Data Fine Prova: **23-giu-16**Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

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

Produttore:

**BECCERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla
VIA CASTELLO 27
62020 GUALDO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,35	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,576	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1468	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	47	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONIResponsabile del Laboratorio
MARIA MADDALENA CANELLA**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

27 GIU 2016 / 450

Rapporto di
prova n°:

20163025-015

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

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

VIA FERMANA SUD, 116

63812 MONTEGRANARO FM

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,582	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1635	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	513	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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.

27 GIU. 2016/450

Rapporto di
prova n°:

20163025-016

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

23-giu-16

Accettazione:

20163025

Data Arrivo Camp.:

23-giu-16

Data Inizio Prova:

23-giu-16

Data Fine Prova:

23-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

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

Produttore:

**LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.
C.DA MORICHELLA 19
62026 SAN GINESIO MC**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,38	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,571	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1389	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	158	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA BALCONI



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.

27 GIU 2016 / 450

Rapporto di prova n°: **20163025-017**

del: **27-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **23-giu-16**

Accettazione: **20163025**

Data Arrivo Camp.: **23-giu-16**

Data Inizio Prova: **23-giu-16** Data Fine Prova: **23-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

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

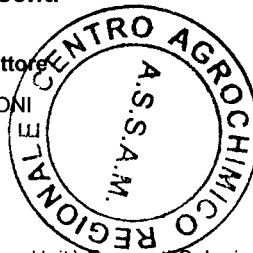
Produttore:

**STANGONI GUIDO
VIA CASE SPARSE, 23/A
63091 VENAROTTA AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,06	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	5,49	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1019	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	574	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	PP029Rev.0 Metodo interno-Kit Delvotest

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI



Responsabile del Laboratorio
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.

27 giu. 16 / 450