

## 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°:

20165137-001

del:

14-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-nov-16

Accettazione:

20165137

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

08-nov-16

09-nov-16

Data Fine Prova:

09-nov-16

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

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

UNI EN ISO 13366-2:2007

HIMIC

Produttore:

Metodo

**DI CINTIO GIROLAMO E MARIA** 

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,76
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,87
Proteine	% p/p	3,07
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,16
Lattosio	% p/p	4,55
* Residuo secco magro	%	8,31
* pH	unità pH	6,8
* Indice Crioscopico	°C	-0,520
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	394
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2

Responsabile/i di Settore RIN FALCIONI

Rèsponsabile del Laboratorio

ADDALENA CANELLA

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**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.

15 /761





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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20165137-002

del:

14-nov-16

Descrizione:

. . . .

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-nov-16

Accettazione:

20165137

Data Arrivo Camp.:

08-nov-16

Data Inizio Prova:

09-nov-16

Data Fine Prova: 09-nov-16

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

ANGELINI TONINO
C.DA MONTE 18

63030 ROTELLA AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,51	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,567	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	402	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	84	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IA 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 Fornanti Coloni 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.

150 /761





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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20165137-003

del:

14-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-nov-16

Accettazione:

20165137

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

08-nov-16

09-nov-16

Data Fine Prova: 09-nov-16

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,56	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,33	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,82	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	421	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARINEALCIC

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELL

LEGENDA

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

U.F.C. = White Permanti Colo PP = Procedure 3 Prove 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 = 1761





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°:

20165137-004

del:

14-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-nov-16

Accettazione:

20165137

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

08-nov-16

09-nov-16

Data Fine Prova: 09-nov-16

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI MULO ROBERTO FILIPPO VIA TACCARELLI 32

63857 AMANDOLA FM

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	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	499	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unita Formanti Colonia PP = Procedula di Prova

.S.S.A.N

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.

15 mm - /761

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1

## 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

20165137-005 prova nº:

del:

14-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-nov-16

Accettazione:

20165137

Data Arrivo Camp.:

08-nov-16

Data Inizio Prova:

09-nov-16

Data Fine Prova: 09-nov-16 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

**Produttore:** 

**SALVATORI MANFREDO** LOC. PARADISO, 20 62025 PIORACO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U. <b>M</b> .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	162	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

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

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°:

20165137-006

del:

14-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

08-nov-16

Accettazione:

20165137

Data Arrivo Camp.:

08-nov-16

Data Inizio Prova:

09-nov-16

Data Fine Prova: 09-nov-16

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

**Produttore:** SIBILLA B4

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	168	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	76	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

RIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

A.S.S.A.®

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.

11 Jan 1961