AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20170746 del: 16/02/2017

21/02/2017

Data Rdp: Periodo:

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

Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	8598	1722	29	69	1088	46	2887	940
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1139	842	1349	1241	1653	266	1074	1228
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	1,42	00'0	5,31	3,36	00'0	00'0	00.00
Indice Crioscopi co	ပံ	-0,571	-0,557	-0,577	-0,535	-0,546	-0,573	-0,566	-0,565
Ħ	unità pH	6,77	6,72	29'9	6,75	6,70	6,77	29'9	6,82
Residuo secco magro	%	10,80	10,91	10,54	10,35	10,62	10,79	10,81	10,52
Lattosio	d/d %	4,69	4,49	4,71	4,31	4,26	4,73	4,54	4,65
Proteine (per calcolo)	√d %	5,62	5,94	5,31	5,53	5,87	5,56	5,79	5,37
Proteine	d/d %	5,42	5,73	5,13	5,34	5,67	5,37	5,59	5,18
Grasso (per calcolo)	√ d %	6,28	7,10	6,51	7,17	6,88	6,04	6,77	6,16
Grasso	d/d %	90'9	6,85	6,28	6,92	6,64	5,83	6,53	5,95
		Campione: 20170746- 001 A.G.A. di Loddo Nicolau e	42.0 1: 20170746- 002 IMONE	Campione: 20170746-003 BASOCU GIAMPIERO &	Campione: 20170746- 004 BASOCU LUIGI & MICHELE	Campione: 20170746- 005 DEPLANU SALVATORE &	ALESSANDRO AZ.AGR.S.S. Campione: 20170746- 006 DI MULO MASSIMO	Campione: 20170746- 007 FARA ANGELO E BRUNO	:: 20170746- 008 ANNI
		Campione: A.G.A. di Lodd	Campione: 20 Campione: 20 ANGELI SIMONE	Campione: BASOCU GI	Campione: BASOCU LU	Campione: DEPLANU S	Campione: DI MULO M	Campione: FARA ANG	Campione:

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 22/02/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20170746 del: 16/02/2017

Periodo:

21/02/2017 Data Rdp:

		-			
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	808	34	476	140
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1210	392	4097	1479
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	4,78	00'0	0,35
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,565	-0,538	-0,569	-0,563
Hd	unità pH	6,82	6,67	02'9	6,75
Residuo secco magro	%	10,51	9,50	10,54	10,78
Lattosio	d/d %	4,65	4,42	4,62	4,56
Proteine (per calcolo)	N d %	5,36	4,55	5,42	5,74
Proteine	d/d %	5,17	4,39	5,23	5,54
Grasso (per calcolo)	∧ d %	6,17	5,16	9,24	9,38
Grasso	d/d %	5,96	4,98	8,92	6,16
		20170746- 009 JANO	20170746- 010	20170746- 011 3.S.(ex	20170746- 012 OTECNICA
		Campione: 20170746- 009 LAI MASSIMILIANO	Campione : 20170746- 010 MORE' LUCIO	Campione: 20170746- 011 F.LLI DESSI S.S. (ex MURGIA)	Campione: 20170746- 012 LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA

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

an i

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°:

20170746-001

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

20170746

Data Arrivo Camp.:

16-feb-17

Data Inizio Prova:

16-feb-17

Data Fine Prova:

16-feb-17

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 Grasso	U.M. % p/p	Risultato 6.06	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5.62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10.80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6.77	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	1139	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8598	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI

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.

s its /MC

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

20170746-002 prova n°:

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

20170746

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

16-feb-17

16-feb-17 Data Fine Prova: 16-feb-17

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 Grasso	U.M . % p/p	Risultato 6,85
Grasso (per calcolo)	% p∕V	7,10
Proteine	% p/p	5,73
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,75 5,94
Lattosio	% p/p	4,49
* Residuo secco magro	%	10,91
* pH	unità pH	6,72
* Indice Crioscopico	°C	-0,557
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,42
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	842
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1722

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Metodo

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

PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

CENTA

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

LEGENDA

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

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

PP = Procedura di Prova

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

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

1 - 1 m m /110

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





Rapporto di

prova n°:

20170746-003

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

20170746

Data Arrivo Camp.:

16-feb-17

Data Inizio Prova:

16-feb-17

Data Fine Prova:

16-feb-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	6.28	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4.71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	1349	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	59	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/RALCIONI

MALCIONI (4)

U.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Prova

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

LEGENDA

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

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

(*) = 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.

2 4 4 1 1 /110



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:

20170746-004

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170746 16-feb-17

Data Inizio Prova:

16-feb-17

Data Fine Prova: 16-feb-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		
Grasso (per calcolo)		6,92	ISO 962
·	% p/V	7,17	ISO 962
Proteine	% p/p	5,34	ISO 962
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5.53	ISO 962
Lattosio	% p/p	4,31	ISO 962
* Residuo secco magro	%	10,35	PP027R
* pH	unità pH	6.75	PP027Re
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	PP027R
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	-0,333 5.31	PP027R
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	,	UNI EN I
Carica Batterica Totale		1241	ONIENI
Talled Datteriou Totale	UFCx1000/mL	69	PP023Re

Responsabile/i di Settore ANNA MARAJEALCIONI

SO 9622/IDF 141:2013 SO 9622/IDF 141:2013

SO 9622/IDF 141:2013

SO 9622/IDF 141:2013

SO 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

INI EN ISO 13366-2:2007

P023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

U.F.C. = Unità Formanti Colonia PP = Procedura di Prova

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

LEGENDA

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

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

(*) = 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.

2011 /110

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 nº:

20170746-005

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170746 16-feb-17

Data Inizio Prova:

16-feb-17

Data Fine Prova: 16-feb-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
Grasso	% p/p	6,64
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,88
Proteine	% p/p	5,67
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,87
Lattosio	% p/p	4,26
* Residuo secco magro	%	10,62
* pH	unità pH	6,70
* Indice Crioscopico	°C	-0,546
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	3,36
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	3,30 1653
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1088

U.M. = Unità di Misura

Responsabile/i di Settore ARIA FALCIONI

Metodo

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

PP023Rev:4-2016 Metodo interno BSC

s.s.= su sostanza secca

U.C. = Unità Campionaria



p/p = peso su peso p/V = peso su Volume

(*) = 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

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

PP = Procedura di Prova

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

2 110 /110

LEGENDA

SB = Prova in subappalto



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°:

20170746-006

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

20170746

Data Arrivo Camp.:

16-feb-17

Data Inizio Prova:

16-feb-17

Data Fine Prova:

16-feb-17

Spettabile:

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

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DI MULO MASSIMO **C.DA CALVARESI 3**

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	м
Grasso	% p/p		
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,83 6,04	18 18
Proteine	% p/p	5,37	15
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,56	18
Lattosio	% p/p	4,73	is
* Residuo secco magro	%	10,79	Р
* pH	unità pH	6,77	Р
* Indice Crioscopico	°C	-0,573	Р
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PI
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	997	U
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	46	PI

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Metodo

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

JNI EN ISO 13366-2:2007

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 🗖 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.

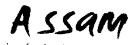
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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.

28/4 /119

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 nº:

20170746-007

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

20170746

Data Arrivo Camp.:

16-feb-17

Data Inizio Prova:

16-feb-17

Data Fine Prova:

16-feb-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 Grasso	U.M.	Risultato	Metodo
	% p/p	6,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/∨	5,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,566	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1074	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5887	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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 Colorie 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.

23188 - -/110



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°:

20170746-008

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

20170746

Data Arrivo Camp.:

16-feb-17

Data Inizio Prova:

16-feb-17

Data Fine Prova:

16-feb-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 Grasso	U.M . % p/p	Risultato 5,95
Grasso (per calcolo)	% p/V	5, 9 5 6,16
Proteine	% p/p	5,18
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,37
Lattosio	% p/p	4,65
* Residuo secco magro	%	10,52
* pH	unità pH	6,82
* Indice Crioscopico	°C	-0,565
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1228
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	940

Metodo

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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 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.

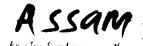
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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

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

2 1 180 - 1/110



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

16-feb-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°:

20170746-009

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

20170746

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

16-feb-17

16-feb-17

Data Fine Prova:

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 Grasso	U.M. % p/p	Risultato 5,96
Grasso (per calcolo)	% p/V	5, 3 0 6,17
Proteine	% p/p	5,17
Proteine (per calcolo)	% p/V	5.36
Lattosio	% p/p	4.65
* Residuo secco magro	%	10,51
* pH	unità pH	6,82
* Indice Crioscopico	°C	-0,565
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1210
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	806

Responsabile/i di Settore **₹**ALCIONI

Metodo

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

U.F.C. = Unità Formanti Coloni

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

LEGENDA

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

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

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

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

28161 / /110



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°:

20170746-010

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

20170746

Data Arrivo Camp.:

16-feb-17

Data Inizio Prova:

16-feb-17

Data Fine Prova:

16-feb-17

Spettabile:

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

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

MORE' LUCIO C.DA PERILLI 7

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,98
Proteine	% р/р	5,16
Proteine (per calcolo)		4,39
Lattosio	% p/V	4,55
* Residuo secco magro	% p/p %	4,42
* pH	,-	9,50
* Indice Crioscopico	unità pH °C	6,67
* Contenuto in acqua aggiunta	%	-0,538
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	4,78
Carica Batterica Totale	UFCx1000/ml	392
	OF CX 1000/ML	34

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

LEGENDA

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

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

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

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

2000 /110



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°:

20170746-011

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

20170746

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 16-feb-17

16-feb-17

- 1 4 T

Data Fine Prova: 16-feb-17

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	Met
Grasso	% p/p	8,92	ISC
Grasso (per calcolo)	% p/V	9.24	ISC
Proteine	% p /p	5,23	ISC
Proteine (per calcolo)	% p∕V	5,42	ISC
Lattosio	% p/p	4.62	ISC
* Residuo secco magro	%	10,54	PP(
* pH	unità pH	6,70	PP(
* Indice Crioscopico	°C	-0.569	PPO
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PPC
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	4097	UNI
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	476	PPC

Metodo

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

DD007D

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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

JNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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 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.

2751 /110

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°:

20170746-012

del:

21-feb-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

15-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170746 16-feb-17

Data Inizio Prova:

16-feb-17

Data Fine Prova: 16-feb-17

Produttore:

Spettabile:

LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA s.s.

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO 63857 AMANDOLA (FM)

C.DA MORICHELLA 19 62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p /p	5,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4.56	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6.75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,563	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 * Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,35	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1479	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	140	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

0.2

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

LEGENDA

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

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

(*) = 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.

7 /110 - 1/1/0