

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20172168 del: 11/05/2017 Note:
Data Rdp: 19/05/2017
Periodo:

Campione:	20172168-001	A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio	Campione:	20172168-002	ANGELI SIMONE	Campione:	20172168-003	CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO	Campione:	20172168-004	BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	Campione:	20172168-005	BASOCU LUIGI & MICHELE	Campione:	20172168-006	BECCERICA ANDREA	Campione:	20172168-007	BIANCHINI DOMENICO	Campione:	20172168-008	DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR.S.S.
Grasso		Grasso (per calcolo)	Proteine		Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale											
% p/p	5,88	% p/V	% p/p	5,51	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL											
	5,88	6,09	5,51	5,71	4,77	10,97	6,68	-0,58	0,00	1511	3360												
	5,94	6,15	5,60	5,80	4,65	10,93	6,63	-0,576	0,00	856	265												
	5,48	5,68	5,26	5,45	4,87	10,82	6,74	-0,584	0,00	990	45												
	6,75	6,99	5,64	5,84	4,67	11,00	6,67	-0,576	0,00	1100	68												
	6,78	7,02	5,57	5,77	4,50	10,76	6,63	-0,556	1,59	1310	223												
	5,51	5,71	5,26	5,45	4,86	10,82	6,73	-0,584	0,00	920	49												
	5,79	6,00	5,59	5,79	4,64	10,92	6,64	-0,575	0,00	827	243												
	5,26	5,45	5,55	5,75	4,72	10,96	6,72	-0,568	0,00	1179	383												

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 19/05/2017

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20172168 del: 11/05/2017 Note:
Data Rdp: 19/05/2017
Periodo:

Campione:	20172168-009	20172168-010	20172168-011	20172168-012	20172168-013	20172168-014	20172168-015	20172168-016
	DI MULO MASSIMO	FARA ANGELO E BRUNO S.S.	GRECI ANGELO	LAI GIOVANNI	LAI MASSIMILIANO	MOI MARIANGELA	MORE' LUCIO	SEJDINI JAISH
Grasso	6,11	6,22	6,01	5,65	5,71	6,02	5,83	6,32
Grasso (per calcolo)	6,33	6,44	6,23	5,85	5,92	6,24	6,04	6,55
Proteine	6,03	5,76	5,78	5,85	5,84	5,46	4,71	5,23
Proteine (per calcolo)	6,25	5,97	5,99	6,06	6,05	5,66	4,88	5,42
Lattosio	4,71	4,71	4,47	4,72	4,72	4,54	4,47	4,51
Residuo secco magro	11,44	11,16	10,95	11,26	11,26	10,70	9,87	10,43
pH	6,74	6,70	6,58	6,67	6,67	6,72	6,66	6,67
Indice Crioscopico	-0,583	-0,576	-0,564	-0,573	-0,574	-0,565	-0,552	-0,564
Contenut o in acqua aggiunta	0,00	0,00	0,18	0,00	0,00	0,00	2,30	0,18
Cellule somatiche	693	588	711	1444	1423	1928	501	2880
Carica Batterica Totale	67	557	122	113	136	73	45	1970
cell x 1000/mL								
UFCx100 0/mL								

Anticipazione

N° Accettazione: 20172168 **del:** 11/05/2017 **Note:** Spettabile Azienda
Data Rdp: 19/05/2017 **SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**
Periodo: **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**
 63857 AMANDOLA (FM)

Campione: 20172168-017 BECCERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla	Grasso % p/p	Grasso (per calcolo)	Proteine % p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio % p/p	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
								°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
	5,20	5,39	5,11	5,29	4,80	10,61	6,66	-0,574	0,00	1081	2485
Campione: 20172168-018 F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	8,16	8,45	5,13	5,31	4,50	10,33	6,63	-0,563	0,35	2443	202
Campione: 20172168-019 LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA	4,64	4,81	5,17	5,36	4,82	10,68	6,69	-0,564	0,18	857	40
Campione: 20172168-020 STANGONI GUIDO	5,50	5,70	5,38	5,57	4,61	10,68	6,70	-0,555	1,77	759	375

**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. N° 1239

Rapporto di
prova n°: **20172168-001**del: **19-mag-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **10-mag-17**Accettazione: **20172168**Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-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	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1511	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3360	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**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.

1330

ASSAM

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. N° 1239

Rapporto di
prova n°: **20172168-002**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-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	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,15	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	4,65	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	856	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	265	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 laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

1330

Rapporto di prova n°: **20172168-003**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

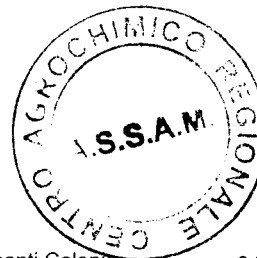
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

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	5,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	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	990	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	45	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 laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

/330

Rapporto di prova n°: **20172168-004**
 del: **19-mag-17**
 Descrizione: **Latte crudo ovino**
 Data Prelievo: **10-mag-17**
 Accettazione: **20172168**
 Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**
 Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-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	6,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	1100	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	68	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 laboratorio.
 Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

/330

Rapporto di prova n°: **20172168-005**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-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	6,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,02	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	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,556	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1310	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	223	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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 laboratorio.

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

/339

Rapporto di prova n°: **20172168-006**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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

Produttore:
BECCERICA ANDREA
VIA CASTELLO 26
62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	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	920	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	49	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 laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

1330

Rapporto di prova n°: **20172168-007**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

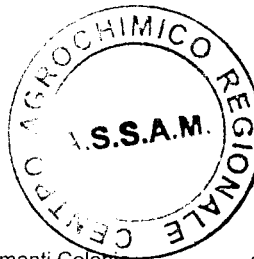
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
BIANCHINI DOMENICO
CONTRADA CINANTE 1
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,575	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	827	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	243	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 laboratorio.

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

/330

ASSAM
Laboratorio di analisi chimiche e microbiologiche

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°: **20172168-008**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

Spettabile:

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

Produttore:

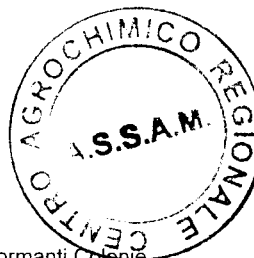
**DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO
AZ.AGR.s.s.
C.DA SAN GIOVANNI
63854 SANTA VITTORIA MATENANO FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,45	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	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,568	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1179	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	383	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCONI



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.

330

Rapporto di prova n°: **20172168-009**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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

Produttore:
DI MULO MASSIMO
C.DA CALVARESÌ 3
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	6,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,44	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	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	693	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	67	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 laboratorio.
 Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

07/05/17 11/330

Rapporto di prova n°: **20172168-010**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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

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

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,16	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	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	588	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	557	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 laboratorio.
 Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

2017/330

Rapporto di prova n°: **20172168-011**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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	6,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,47	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,564	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	711	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	122	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 Colonia
 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.

/330

Rapporto di prova n°: **20172168-012**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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

Produttore:
LAI GIOVANNI
C.DA NOCELLA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,26	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,573	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1444	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	113	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 laboratorio.

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

/330

Rapporto di
prova n°: **20172168-013**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: 10-mag-17

Accettazione: 20172168

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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

Produttore:
LAI MASSIMILIANO
C.DA SANTA LUCIA, 1
63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,26	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,574	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1423	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	136	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCONI



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.

1330

Rapporto di prova n°: **20172168-014**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

Spettabile:

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

Produttore:

**MOI MARIANGELA
LOC. MOILANO, 1
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,565	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1928	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	73	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI



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.

/330

Rapporto di prova n°: **20172168-015**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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

Produttore:
MORE' LUCIO
C.DA PERILLI 7
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,47	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,87	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,552	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	2,30	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	501	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	45	PP027Rev.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 laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

1/330

Rapporto di prova n°: **20172168-016**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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

Produttore:
SEJDINI JAISH
VIA CAMPOLEONE 25
62010 MORROVALLE MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,51	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,43	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,564	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2880	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1970	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 laboratorio.

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

1330

Rapporto di prova n°: **20172168-017**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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	5,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,574	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1081	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2485	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 Colonia
 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.

107 / 330

Rapporto di prova n°: **20172168-018**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-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	Metodo
Grasso	% p/p	8,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,45	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	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,33	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	2443	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	202	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 laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

/330

Rapporto di prova n°: **20172168-019**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,564	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,18	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	857	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	40	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 laboratorio.
 Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

1330

Rapporto di prova n°: **20172168-020**

del: **19-mag-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **10-mag-17**

Accettazione: **20172168**

Data Arrivo Camp.: **11-mag-17**

Data Inizio Prova: **12-mag-17** Data Fine Prova: **12-mag-17**

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	5,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,555	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	759	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	375	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 laboratorio.
Tutta la documentazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

/330