# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20171600 del: 05/04/2017

11/04/2017

Data Rdp: Periodo:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM) SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Spettabile Azienda

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd	Indice Crioscopi co	Contenut o in s acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	∧d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	*	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20171600- 001	20171600- 001	3,37	3,47	3,16	3,25	4.73	8,58	6,65	-0,519	0,19	. 82	442
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	RANCO & C.											
Campione: 20171600- 002	20171600- 002	3,64	3,75	3,13	3,22	4,86	89'8	69'9	-0.535	00'0	75	4
DEL DOTTO PARIDE	PARIDE											
<b>Campione:</b> 20171600-	20171600-	3.68	3.79	3,13	3,22	4,85	8,67	6.7	-0,534	0.00	82	4
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	SIACOMO	-										



### 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°:

20171600-001

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171600

Data Arrivo Camp.:

05-apr-17

Data Inizio Prova:

05-apr-17

Data Fine Prova:

05-apr-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

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

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,37
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,47
Proteine	% p/p	3,16
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,25
Lattosio	% p/p	4,73
* Residuo secco magro	%	8,58
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,519
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,19
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	78
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	442

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/FALCIONI

Metodo

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



**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.

11 400 2017 /263

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°:

20171600-002

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171600

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

05-apr-17

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**DEL DOTTO PARIDE** 

LOC. RAMBONA. 6 62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,64
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,75
Proteine	% p/p	3,13
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,22
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,68
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,535
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	75
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14

Responsabile/i di Settore ARIA FALCIONI ANNA

Metodo

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



## **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.

7 1 1 1 243

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012

### CENTRO AGROCHIMICO REGIONAL F



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20171600-003

del:

11-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-apr-17

Accettazione:

20171600

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

05-apr-17

05-apr-17

Data Fine Prova: 05-apr-17 **Produttore:** 

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,68
Grasso (per calcolo)	% p <b>/</b> V	3,79
Proteine	% p/p	3,13
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,22
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,67
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,534
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	82
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>14</b>

Responsabile/i di Settore ANNA MA FALCION

Metodo

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



**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

(\*) = 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 1 UFR 2017/263

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012