AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

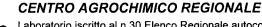
Note: N° Accettazione: 20172499 del: 30/05/2017

05/06/2017 Data Rdp:

Periodo:

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

Ricerca sostanze inibenti		assenti	assenti
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	7	246
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1980	604
Contenut o in acqua aggiunta	%	00.00	5,84
Indice Crioscopi co	ပ့	-0,566	-0,532
Ħ	unità pH	6,73	6,63
Residuo secco magro	%	10,83	9,25
Lattosio	d/d %	4,57	4,30
Proteine (per calcolo)	∧d %	5,77	4,41
Proteine	d/d %	5,57	4,26
Grasso (per calcolo)	√ d %	6,48	5,06
Grasso	d/d %	6,25	4,88
		20172499- 001 GELA	20172499- 002
		Campione: 20172499- 001 MOI MARIANGELA	Campione: 20172499- 002 MORE' LUCIO



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo







LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172499-001

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172499

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mag-17

31-mag-17

Data Fine Prova: 31-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	6,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p / V	6,48	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	4,57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	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	1980	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	71	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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

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

p/p = peso su peso

LEGENDA

SB = Prova in subappalto

(*) = 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.

0.5 010, 2017/377

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

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) Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20172499-002

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo ovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20172499 30-mag-17

Data Inizio Prova:

31-mag-17

Data Fine Prova: 31-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	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	5,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / V	4,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,30	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,25	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	5,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	604	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	246	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC
* Ricerca sostanze inibenti		assenti	AOAC Delvotest SP NT n°011102 2011

Responsabile/i di Settore

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.

0 5 6 18. 2017 /377

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012