

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20164739 del: 11/10/2016 Note:

Data Rdp: 17/10/2016

Periodo:

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

Campione: 20164739- 201647	Campione: 201647 008 SCIAMANNA FRANCO	Campione: 201647 007 SAGRIPANTI SIMONE	Campione: 2010 006 OTTAVIANI LEONE FRANCO	Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	Campione: 20 00 MARZIALI MARIO	Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	Campione:	Campione: BECCERIC		
Grasso (per calcolo) Proteine (per calcolo) Proteine (per calcolo) Lattosio (per calcolo) Residuo magro pH conoscopi co magro Indice Conoscopi co acquia aggiunta Contenut o in somatiche acquia aggiunta Cell valua acquia acquia aggiunta 4,111 3,41 3,51 4,87 8,97 6,67 -0,530 0,00 221 3,56 3,17 3,27 4,62 8,48 6,66 -0,524 0,00 907 3,89 3,58 3,69 4,82 9,09 6,57 -0,533 0,00 302 2,93 3,03 3,12 4,57 8,29 6,54 -0,525 0,00 302 3,87 3,54 3,65 4,69 8,92 6,63 -0,525 0,00 207 4,69 3,74 3,85 4,88 9,31 6,55 -0,538 0,00 207 3,61 3,20 3,85 4,89 9,31 6,55 -0,538 0,00 51 4,01 3,61 3,62 4,87 9	20164739- 008 1 FRANCO	20164739- 007 I SIMONE	20164739- 006 LEONE	20164739- 005 UDIO	20164739- 004 IARIO	20164739- 003 ANNI	20164739- 002 I BERNARDINO	20164739- 001 4 UMBERTO		
Proteine (per (per calcolo) Lattosio (per (per calcolo)) Residuo (per (per calcolo)) Ph Indice Crioscopi (per calcolo) Contenut Crioscopi (per calcolo) Contenut Crioscopi (per calcolo) Contenut Crioscopi (per per calcolo) Contenut Crioscopi (per per per per per per per per per per	3,89	3,50	4,55	3,76	2,84	3,78	3,46	3,99	% p/p	Grasso
Proteine (per calcolo) Lattosio secco calcolo) Residuo secco magro pH crioscopi con contenut calcolo o in somaliche secco o acquia aggiunta Contenut contenut con in somaliche acquia aggiunta Contenut con in somaliche acquia aggiunta Coll x cquia aggiunta 3.51 4,87 8,97 6,67 -0,530 0,00 221 3.27 4,62 8,48 6,66 -0,524 0,00 907 3.69 4,82 9,09 6,67 -0,533 0,00 302 3.65 4,88 9,31 6,54 -0,525 0,00 207 3.85 4,88 9,31 6,55 -0,538 0,00 207 3.85 4,88 9,31 6,55 -0,525 0,00 207 3.85 4,88 9,31 6,55 -0,525 0,00 207 3.62 4,87 9,08 6,66 -0,525 0,00 936	4,01	3,61	4,69	3,87	2,93	3,89	3,56	,4 11	% p/V	Grasso (per calcolo)
Lattosio Residuo secco magro pH secco magro Contenut crioscopi co in somatiche co acquia aggiunta Collule co acquia aggiunta % p/p % unità pH °C % cell x tomatiche co acquia aggiunta 4,87 8,97 6,67 -0,530 0,00 221 4,62 8,48 6,66 -0,524 0,00 907 4,82 9,09 6,67 -0,533 0,00 907 4,57 8,29 6,63 -0,525 0,00 794 4,69 8,92 6,63 -0,529 0,00 207 4,88 9,31 6,55 -0,538 0,00 51 4,89 8,88 6,66 -0,525 0,00 936 4,87 9,08 6,67 -0,536 0,00 936	3,51	3,20	3,74	3,54	3,03	3,58	3,17	3,41	% p/p	Proteine
Residuo negro pH crioscopi co naguna Indice co acqua aeguinta Contenut co acqua aeguinta Cellule somatiche aeguinta % unità pH °C % cell x 1000/mL 8,97 6,67 -0,530 0,00 221 8,48 6,66 -0,524 0,00 907 8,29 6,67 -0,533 0,00 302 8,92 6,63 -0,525 0,00 207 9,31 6,55 -0,538 0,00 207 8,68 6,66 -0,525 0,00 936 9,38 6,66 -0,525 0,00 936	3,62	3,30	3,85	3,65	3,12	3,69	3,27	3,51	% p/V	Proteine (per calcolo)
pH Indice Crioscopi o in Cellule o in Somatiche co acqua aggiunta Contenut con in Somatiche o in Somatiche o in Somatiche or aggiunta Coll x total contenut con aggiunta unittà pH °C % cell x total contenut con aggiunta 6,67 -0,530 0,00 221 6,66 -0,524 0,00 907 6,67 -0,533 0,00 302 6,54 -0,525 0,00 794 6,63 -0,529 0,00 207 6,66 -0,525 0,00 936 6,67 -0,538 0,00 936 6,67 -0,536 0,00 96	4,87	4,79	.4. 88	4,69	4,57	4,82	4,62	4,87	% p/p	Lattosio
Indice Crioscopi co co Contenut o in acquia aggiunta Cellule comatiche aggiunta °C % cell x 1000/mL -0,530 0,00 221 -0,524 0,00 907 -0,533 0,00 302 -0,533 0,00 794 -0,525 0,00 207 -0,529 0,00 51 -0,538 0,00 936 -0,525 0,00 936 -0,536 0,00 96	9.08	8,68	9,31	8,92	8,29	9,09	8,48	8,97	%	Residuo secco magro
Contenut Cellule on in somatiche acqua aggiunta % cell x 1000/mL 0,00 221 0,00 302 0,00 794 0,00 207 0,00 207 0,00 936 0,00 936	6,67	6,66	6,55 5	6 63	6,54	6,67	6,66	6,67	unità pH	рH
Cellule somatiche cell x 1000/mL 221 907 907 302 302 794 794 936	-0,536	-0,525	-0,538	-0,529	-0,525	-0,533	-0,524	-0,530	റ്	Indice Crioscopi co
	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	%	Contenut o in acqua aggiunta
	96	936	51	207	794	302	907	221	cell x 1000/mL	Cellule somatiche
	56	4	16	14	ω	56	64	co	UFCx100 0/mL	Carica Batterica Totale

Data di Stampa 18/10/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20164739 del: 11/10/2016

Note:

Rdp: 17/10/2016

Data Rdp: Periodo:

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

Carica Batterica Totale	JFCx100 0/mL	133	4	2	0	30	321
	UFC /o		•			.,	ю
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	305	198	28	205	230	838
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	00'0	00'0	0.00	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,531	-0,529	-0,538	-0,531	-0,524	-0,527
Hd	unità pH	6,68	6,63	6'29	99'9	6,71	6,7
Residuo secco magro	%	00'6	8,93	888	86.8	8,93	8,84
Lattosio	d/d %	4,79	4,70	4,97	4,88	4,87	4,79
Proteine (per calcolo)	//d %	3,63	3,65	3,33	3,52	3,46	3,45
Proteine	d/d %	3,52	3,54	3,23	3,42	3,36	3,35
Grasso (per calcolo)	∧d %	3,91	3,86	3,03	1. 11.	3,91	3,93
Grasso	d/d %	3,80	3,75	2,94	3,99	3,80	3,82
		20164739- 009 SOCI	Campione: 20164739- 010 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D. C.	20164739- 011 SEPPINA	20164739- 012 SERGIO	20164739- 013 RIZIA	20164739- 014 ' SOCI
		Campione: 2016 009 SIBILLA "A-1" SOCI	Campione: SOC.AGR. VII	Campione: 201647 011 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20164 012 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 201 013 SENESI PATRIZIA	Campione: 2016 014 SIBILLA "B-2" SOCI

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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



Spettabile:

Produttore:

Metodo

REG

VIA A. VOLTA, 17



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164739-001

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164739

Data Arrivo Camp.:

11-ott-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

12-ott-16

Data Fine Prova: Latte bovino

12-ott-16

BECCERICA UMBERTO C.DA CASTELLO 62020 GUALDO MC

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

63857 AMANDOLA (FM)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,99 4,11
Proteine	% p/p	3,41
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,51
Lattosio	% p/p	4.87
* Residuo secco magro	%	8,97
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,530
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	221
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8

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

TRO 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

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

Responsabile/i di Settore

ARIA FALCIONI

18011, 2016/692



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164739-002

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164739

Data Arrivo Camp.:

11-ott-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

12-ott-16

Latte bovino

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARETTI BERNARDINO **ISOLA SAN BIAGIO**

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	907	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	64	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA ALCIONI

12-ott-16

REGIO

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

7RO 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

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

1 8 OTT, 2016 /692



Laboratorio di analisi

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°:

20164739-003

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20164739 11-ott-16

Data Inizio Prova:

12-ott-16

Data Fine Prova: 12-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

FIOCCHI GIANNI C.DA CERALLA

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

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	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,09	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	302	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	56	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Setto ANNA MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Moon

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

OB1

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

NOTE

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

ll 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.

18017, 2016/692



Laboratorio di analisi

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°:

20164739-004

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164739

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

11-ott-16

12-ott-16

Data Fine Prova: 12-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

MARZIALI MARIO C.DA MARCHESI, 1 62020 GUALDO MC

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3.03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4.57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,29	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6.54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	794	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA Menne

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

чво

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. l 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 8 OTT. 2016/692.



Laboratorio di analisi

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°:

20164739-005

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164739

Data Arrivo Camp.:

11-ott-16

Data Inizio Prova:

12-ott-16

Data Fine Prova:

12-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore: MORE' CLAUDIO

RE

C.DA PERILLI, 9

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	207	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio
MARIA MADDALENA CANELLA

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. = Unità Formani 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.

1 8 DTT. 2016/692



Laboratorio di analisi

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°:

20164739-006

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164739

Data Arrivo Camp.:

11-ott-16

Data Inizio Prova:

12-ott-16

Data Fine Prova: 12-ott-16

Latte bovino

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Spettabile:

Produttore:

REG

ORI

OTTAVIANI LEONE FRANCO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,31	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,55	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	51	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP923Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIAJEALCIONI

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 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.

18011.2016/692



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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



Spettabile:

Produttore:

ORI

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

LOC. SAN ROCCO, 287



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20164739-007

del: 17-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 11-ott-16

Accettazione: 20164739

Data Arrivo Camp.: 11-ott-16

Data Inizio Prova: 12-ott-16 Data Fine Prova: 12-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

16 SAGRIPANTI SIMONE

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	936	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	44	PP923Rev.4 2016 Metodo interno BSC
			CO REG
	Pagnange	hile/i di Sattora	Apenoneahile del Laho

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI esponsabile del Laboratorio

Museum

RIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto

U.M. = Unità di Misura

p/p = peso su peso

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

s.s.= su sostanza secca

PP = Procedura di Prova

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.

18017, 2015/692



Laboratorio di analisi

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°:

20164739-008

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164739

Data Arrivo Camp.:

11-ott-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

12-ott-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,08	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,536	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	96	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	56	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

12-ott-16

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA/FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA Meanell

LEGENDA

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

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

OAY 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.

180TT. 2016/692



Laboratorio di analisi

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 20164739-009 prova n°:

> del. 17-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 11-ott-16

Accettazione: 20164739

Data Arrivo Camp.: 11-ott-16

Data Inizio Prova: 12-ott-16 Data Fine Prova: 12-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	305	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	133	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MORIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ORTH U.F.C. = Unità Formanti Colonie

PP = Procedura di Prova

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

MADDALENA CANELLA

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.

1 B ATT. 2016/692

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio di analisi

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°: 20164739-010

del: 17-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 11-ott-16

Accettazione: 20164739
Data Arrivo Camp.: 11-ott-16

Data Inizio Prova: 12-ott-16 Data Fine Prova: 12-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

7RO

SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.

VIA CERRETO, 34/A 62026 SAN GINESIO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	198	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

III

LEGENDA

SB = Prova in subappalto

U.M. = Unità di Misura

p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

s.s.= su sostanza secca

PP = Procedura di Prova

U.C. = Unità Campionaria

IOTE (*) = 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.

18 117, 2016/692



Laboratorio di analisi

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°:

20164739-011

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164739

Data Arrivo Camp.:

11-ott-16

Data Inizio Prova:

12-ott-16

Data Fine Prova:

Prova: 12-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARI GIUSEPPINA C.DA LE CASE 3

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,97	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 * Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	58	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA

Moe

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-Celo 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.

18 OTT. 2016/692



Laboratorio di analisi

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

20164739-012 prova n°:

del: 17-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 11-ott-16

Accettazione: 20164739

Data Arrivo Camp.: 11-ott-16

Data Inizio Prova: 12-ott-16 Data Fine Prova: 12-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Sp	etta	bile:	
----	------	-------	--

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	205	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

Drove

7RO SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova 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.

18011, 2016/692

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



12-ott-16

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

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

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20164739-013

dei:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

20164739

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

11-ott-16

12-ott-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

62020 COLMURANO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3.80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4.87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	230	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	30	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

abile/i di Settore BIA FALCIONI

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 Formani PP = Procedura di Prova

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

Responsabile del Laboratorio

(*) = 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.



12-ott-16

Laboratorio di analisi

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°:

20164739-014

del:

17-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

11-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164739

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

11-ott-16

12-ott-16

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

-		 		(14)

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3.82	ISO 9622
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,93	ISO 9622
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622
* Residuo secco magro	%	4,7 <i>3</i> 8.84	PP027Re
* pH	unità pH	6,7	PP027Re
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Re
* Contenuto in acqua aggiunta	%	•	PP027Re
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	0,00	
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	838	UNI EN IS
	or extereoning	321	PP023Re
			OREG

Data Fine Prova:

O 9622/IDF 141:2013 O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013 O 9622/IDF 141:2013

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

2027Rev.0 Metodo interno FT-IR

027Rev.0 Metodo interno FT-IR 027Rev.0 Metodo interno FT-IR

NI EN ISO 13366-2:2007

2023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore AFALCIONI

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

CRD 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.

18017.2016/692