AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164834 del: 19/10/2016

21/10/2016

Periodo:

Data Rdp:

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Ηd	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	√d %	d/d %	√d %	d/d %	%	unità pH	ô	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20164834 001 BECCERICA UMBERTO	20164834- 001 IMBERTO	3,58	3,69	3,54	3,65	4,72	8,95	6,65	-0,527	00'0	166	
Campione: 20164834- 002 CESARETTI BERNARDINO	20164834- 002 ERNARDINO	3,33	3,43	3,07	3,16	4,81	8,58	9,9	-0,534	00.00	102	129
Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	20164834- 003 NI	3,90	4,02	3,52	3,63	4,78	8,99	29'9	-0,532	00'0	203	117
Campione: 20 00 MARZIALI MARIO	20164834- 004 RIO	2,53	2,61	3,07	3,16	4,40	8,17	6,53	-0,517	0,58	910	ω
Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	20164834- 005 IO	4,01	4 13	3,99	4,11	4,83	9,51	9,9	-0,535	00'0	62	3 4
Campione: 2016 006 OTTAVIANI LEONE	20164834- 006 ONE	4,62	4,76	3,81	3,92	4,78	9,28	6,57	-0,537	00'0	107	o,
E	20164834- 007 SIMONE	3,55	3,66	3,16	3,25	4,79	8,64	69'9	-0,526	00'0	130	59
Campione: 201648: 008 SCIAMANNA FRANCO	20164834- 008 RANCO	4,02	4.14	3,47	3.57	4,76	8,92	6,64	-0,538	00'0	107	120

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 25/10/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

A 55900

Anticipazione

N° Accettazione: 20164834 del: 19/10/2016

21/10/2016 Data Rdp:

Periodo:

Note:

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Ηd	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	//d %	d/d %	√d %	d/d %	%	unità pH	ပ့	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 2016 009 SIBILLA "A-1" SOCI	20164834- 009 " SOCI	3,71	3,82	3,45	3,55	4 18,	8,95	69'9	-0,535	00'0	88	62
Campione: 20164 010 DEL DOTTO PARIDE	20164834- 010 PARIDE	3,61	3,72	3,54	3,65	4,72	8,95	6,64	-0,528	00'0	160	4
Campione: SOC.AGR. VI	Campione: 20164834- 011 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.P.C.	3,62	3,73	3,54	3,65	4,72	8,95	6,63	-0,528	00'0	165	13
Campione: 201648 012 CESARI GIUSEPPINA	20164834- 012 SEPPINA	3,08	3.17	3,32	3,42	4,88	889	6.61	-0,534	0,00	196	ĸ
Campione: 20164 013 PINCIAROLI SERGIO	20164834- 013 SERGIO	4,06	4.	3,39	3,49	4,91	8,99	6,68	-0,534	0,00	281	8
Campione: 201 014 SENESI PATRIZIA	20164834- 014 RIZIA	89 8	4,05	3,46	3,56	4,85	00'6	6,71	-0,525	0,00	404	30
Campione: 2016 015 SIBILLA "B-2" SOCI	20164834- 015 " SOCI	3,83	3,94	3,35	3,45	4.74	8,78	6,7	-0,524	00.00	976	289



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°:

20164834-001

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164834

Data Arrivo Camp.:

18-ott-16

Data Inizio Prova:

19-ott-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 19-ott-16

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

BECCERICA UMBERTO C.DA CASTELLO 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,69	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	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	166	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA/FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA /Mourer

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

BE 0

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.

2 1 017, 2016 /705



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164834-002

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164834

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

19-ott-16

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

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	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	102	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	129	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore MARIA FALCIONÌ

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

U.F.C. = Unita 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.

2 1 BTT, 2016 /705

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164834-003

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20164834

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

18-ott-16

19-ott-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 19-ott-16

FIOCCHI GIANNI C.DA CERALLA

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Meto
Grasso	% p/p	3,90	ISO
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,02	ISO
Proteine	% p/p	3,52	ISO
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,63	ISO
Lattosio	% p/p	4,78	ISO
* Residuo secco magro	%	8,99	PP0
* pH	unità pH	6,67	PP0
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP0
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP0
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	203	UNI
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	117	PP0
			GRO.

Metodo

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ALCION

Responsabile del Laboratorio

IA 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.

2 1 017, 2016/705



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°:

20164834-004

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

20164834

Data Arrivo Camp.:

18-ott-16

Data Inizio Prova:

19-ott-16

Data Fine Prova: 19-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MARZIALI MARIO C.DA MARCHESI, 1 62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,40	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,17	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,517	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	910	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

RIA 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 Fon 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.

2 1 011. 2016/705



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°:

20164834-005

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

20164834

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

18-ott-16

19-ott-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI, 9

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/∨	4,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	4,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,51	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	62	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	34	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

19-ott-16

Responsabîle/i di Settore A FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Moure

LEGENDA

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

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

U.F.C. = Unita PP = Procedura di Prova

'n

Ġ

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 1 011. 2016/7.05



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°:

20164834-006

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

20164834

Data Arrivo Camp.:

Tipo Prove:

18-ott-16

Data Inizio Prova:

19-ott-16

Data Fine Prova: 19-ott-16

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,28	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,537	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	107	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA/FALCION

LEGENDA

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Forn olonie PP = Procedura di Prova

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

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

Moules

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

2 1 OTT. 2016/705



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164834-007

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

20164834

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16

Data Fine Prova: 19-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SAGRIPANTI SIMONE LOC. SAN ROCCO, 287

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p /p	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	130	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	29	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IARIA MADDALENA CANELLA Milamella

LEGENDA

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

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

U.F.C. = Unità Fo 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.

~ 1 077. 2016/705



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:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SCIAMANNA FRANCO

C.DA MONTAZZOLINO 21

63047 MONTEFORTINO FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20164834-008

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164834

Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Data Fine Prova: 19-ott-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p /p	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	107	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	120	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

RAFALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Manelle

LEGENDA

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

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

U.F.C. = Unità F 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.

2 1 011. 2016 7 05



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:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA "A 1" SOCI

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164834-009

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164834

Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16

Data Fine Prova: 19-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	88	UNI EN ISO 13366-2:2007

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA-FALCIONI

62

Responsabile del Laboratorio

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

ARIA MADDALENA CANELLA Milane

LEGENDA

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

Carica Batterica Totale

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

RO

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.

UFCx1000/mL

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio

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

2 1 011. 2016 /705



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°:

20164834-010

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164834

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 19-ott-16

Produttore:

Metodo

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

DEL DOTTO PARIDE LOC. RAMBONA, 6 62029 TOLENTINO MC

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,61
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,72
Proteine	% p/p	3,54
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,65
Lattosio	% p/p	4,72
* Residuo secco magro	%	8,95
* pH	unità pH	6,64
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	160
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14
Proteine (per calcolo) Lattosio * Residuo secco magro * pH * Indice Crioscopico * Contenuto in acqua aggiunta Cellule somatiche	% p/V % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL	3,6 4,7 8,9 6,6 -0,5 0,0

ISO 9622/IDF 141:2013 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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

Ċ

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.

2 1 011. 2016 /705



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°:

20164834-011

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164834

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

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

VIA CERRETO, 34/A

62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,73	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	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	165	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

19-ott-16

Responsabile/i di Settore FALCION

Responsabile del Laboratorio

interno BSC

ARIA 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.

2 1 011. 2016/705



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°:

20164834-012

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

20164834

Data Arrivo Camp.:

18-ott-16

Data Inizio Prova:

19-ott-16

Data Fine Prova:

19-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	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	196	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Miswell

LEGENDA

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

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

Hami Colonie U.F.C. = Unita 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.

2 1 011, 2016 /705



19-ott-16

Laboratorio di analisi

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 nº:

20164834-013

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

20164834

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,99	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	281	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

le/i di Settor

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Mariely

LEGENDA

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

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

2 1 011. 2016/7.05



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°:

20164834-014

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

18-ott-16

Data Arrivo Camp.:

20164834 18-ott-16

Data Inizio Prova:

19-ott-16

Data Fine Prova: 19-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	404	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	30	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARMATALCIONI

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 U.F.C. = Unità 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.

2 1 011, 2016 /705



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°:

20164834-015

del:

21-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

18-ott-16

Accettazione:

20164834

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

18-ott-16

19-ott-16

Data Fine Prova:

19-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore: SIBILLA "B 2" SOCI

Spettabile:

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	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	976	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	289	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

A FALCIONI

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Forman PP = Procedura di Prova

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

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA *Tilli* Bush

LEGENDA

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio

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

2 1 NTT. 2016/705