

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20172768 del: 15/06/2017 Note:

Data Rdp: 19/06/2017

Periodo:

Campione:	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	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
20172768-001 A.G.A. di Lodo Nicolau e Lodo Ignazio	6,33	6,56	5,73	5,94	4,52	10,94	6,60	-0,583	0,00	1103	5997
20172768-002 ANGELI SIMONE	7,47	7,74	5,94	6,15	4,49	11,13	6,54	-0,588	0,00	1059	119
20172768-003 CASTELLO AZ.AGR. di BECCERICA ENRICO	6,60	6,84	5,41	5,60	4,55	10,65	6,62	-0,575	0,00	1289	900
20172768-004 BASOCU GIAMPIERO & BASOCU MARIO S.S.	6,82	7,07	5,51	5,71	4,54	10,74	6,63	-0,578	0,00	780	41
20172768-005 BASOCU LUIGI & MICHELE	5,75	5,96	5,37	5,56	4,59	10,66	6,69	-0,575	0,00	873	125
20172768-006 BECCERICA ANDREA	6,16	6,38	5,21	5,40	4,64	10,54	6,67	-0,575	0,00	1115	402
20172768-007 BIANCHINI DOMENICO	7,42	7,69	5,91	6,12	4,49	11,09	6,53	-0,586	0,00	1070	107
20172768-008 DEPLANU SALVATORE & ALESSANDRO AZ.AGR s.s.	5,76	5,97	5,29	5,48	4,57	10,56	6,62	-0,565	0,00	873	1656

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 19/06/2017

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20172768 del: 15/06/2017 Note:

Data Rdp: 19/06/2017

Periodo:

Campione:	20172768-009	20172768-010	20172768-011	20172768-012	20172768-013	20172768-014	20172768-015	20172768-016
	DI MULO MASSIMO	FARA ANGELO E BRUNO S.S.	GRECI ANGELO	LAI GIOVANNI	LAI MASSIMILIANO	MOI MARIANGELA	MORE' LUCIO	SEJDINI JAISH
Grasso	7,48	6,54	7,36	7,46	7,44	6,22	5,14	6,85
(per calcolo)								
% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p
Grasso	7,75	6,78	7,62	7,73	7,71	6,44	5,33	7,10
(per calcolo)								
% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p
Proteine	5,92	5,76	5,64	5,86	5,87	5,20	4,48	5,50
(per calcolo)								
% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p
Lattosio	4,48	4,64	4,43	4,46	4,47	4,46	4,16	4,54
(per calcolo)								
% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p	% p/p
Residuo secco magro	11,09	11,08	10,76	11,01	11,03	10,35	9,34	10,73
pH	6,53	6,66	6,51	6,54	6,53	6,69	6,56	6,63
Indice Crioscopico	-0,587	-0,582	-0,574	-0,58	-0,58	-0,564	-0,546	-0,578
co								
Contenut o in acqua aggiunta	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,18	3,36	0,00
Cellule somatiche	1081	779	664	905	924	2545	2211	809
Carica Batterica Totale	99	1960	118	1042	1215	55	94	40
cell x 1000/mL	cell x 1000/mL	cell x 1000/mL	cell x 1000/mL	cell x 1000/mL	cell x 1000/mL	cell x 1000/mL	cell x 1000/mL	cell x 1000/mL
UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL	UFCx100 0/mL

Anticipazione

N° Accettazione: 20172768 **del:** 15/06/2017 **Note:** Spettabile Azienda
Data Rdp: 19/06/2017 **SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)**
Periodo: **ZONA IND. PIAN DI CONTRO**
 63857 AMANDOLA (FM)

Campione: 20172768-017 BECCHERICA M. e O. SOC.AGR. Sibilla	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	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20172768-018 F.LLI DESSI S.S.(ex MURGIA)	5,60	5,80	5,18	5,37	4,62	10,49	6,59	-0,573	0,00	1034	133
Campione: 20172768-019 LAI SOC.AGR.ZOOTECNICA	9,29	9,62	5,55	5,75	4,35	10,59	6,52	-0,567	0,00	2798	873
Campione: 20172768-020 STANGONI GUIDO	6,28	6,51	5,46	5,66	4,69	10,84	6,66	-0,583	0,00	1096	152
Campione: 20172768-020 STANGONI GUIDO	6,93	7,18	5,32	5,51	4,43	10,44	6,58	-0,562	0,53	924	263

Rapporto di prova n°: **20172768-001**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-17**

Spettabile:

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

Produttore:

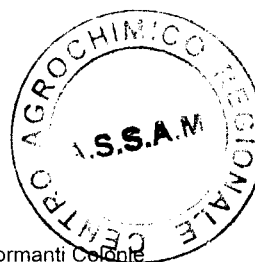
**A.G.A. di Loddo Nicolau e Loddo Ignazio
C.DA ETE MORTO
63813 MONTE URANO FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,52	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,94	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,60	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	1103	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5997	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.

Rapporto di prova n°: **20172768-002**
del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	7,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,13	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,588	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1059	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	119	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.

1 / 418

Rapporto di prova n°: **20172768-003**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	6,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,55	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	1289	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	900	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 Colono
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.

100

/618

Rapporto di prova n°: **20172768-004**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-17**

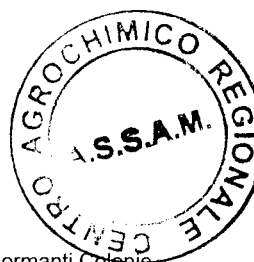
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

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	6,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,07	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	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,578	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	780	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	41	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.

180 / 418

Rapporto di prova n°: **20172768-005**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	5,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,96	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,59	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	873	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	125	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.

Rapporto di prova n°: **20172768-006**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	6,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,54	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	1115	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	402	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.

**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°: **20172768-007**del: **19-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **14-giu-17**Accettazione: **20172768**Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	7,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,49	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,09	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,586	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1070	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	107	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.

ASSAM
Società a partecipazione paritetica
Assam Marche - Centro Agrochimico Regionale

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°: **20172768-008**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	5,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	873	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1656	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.

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°: **20172768-009**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-17**

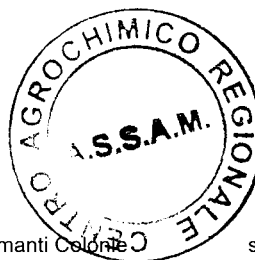
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

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	7,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,48	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,09	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,587	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	99	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 Coloni
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.

1418

ASSAM
Società a partecipazione paritetica
Assam Marche S.p.A. - Via S. Maria 10 - 60035 Jesi (AN)

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°: **20172768-010**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	6,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,78	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	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,08	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,582	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	779	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1960	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARTA 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.

/418

**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°: **20172768-011**del: **19-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **14-giu-17**Accettazione: **20172768**Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-17**

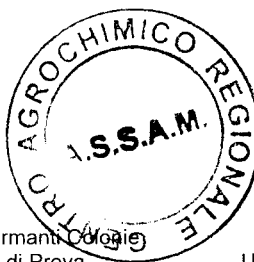
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
GRECI ANGELO
C.DA CUPOLAME 2
63086 FORCE AP

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,62	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	4,43	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,51	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	664	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	118	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA TALCIONI

**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.

Rapporto di prova n°: **20172768-012**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	7,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,46	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,54	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	905	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1042	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.

1/18

Rapporto di prova n°: **20172768-013**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	7,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,47	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,03	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,53	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	924	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1215	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.

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°: **20172768-014**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	6,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,46	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,35	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	2545	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	55	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.

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°: **20172768-015**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	5,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,16	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,34	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,56	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,546	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	3,36	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2211	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	94	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 Coloni
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.

7/10

Rapporto di prova n°: **20172768-016**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-17**

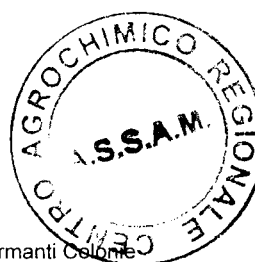
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
SEJDINI JAISH
VIA CAMPOLEONE 25
62010 MORROVALLE MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	6,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,578	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	809	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	40	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 Coloni
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.

1418

Rapporto di prova n°: **20172768-017**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,49	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	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	1034	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	133	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.

2017/418

**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°: **20172768-018**del: **19-giu-17**Descrizione: **Latte crudo ovino**Data Prelievo: **14-giu-17**Accettazione: **20172768**Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	9,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	9,62	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	4,35	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,52	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,567	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2798	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	873	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 Coloni
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.

15 / 418

Rapporto di prova n°: **20172768-019**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	6,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,51	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	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	1096	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	152	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 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.

1031 / 418

Rapporto di prova n°: **20172768-020**

del: **19-giu-17**

Descrizione: **Latte crudo ovino**

Data Prelievo: **14-giu-17**

Accettazione: **20172768**

Data Arrivo Camp.: **15-giu-17**

Data Inizio Prova: **16-giu-17** Data Fine Prova: **16-giu-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	6,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,43	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,44	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,562	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	924	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	263	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.

100 / 410