

## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239

Rapporto di 20164959-001 prova n°:

> del: 03-nov-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 25-ott-16

Accettazione: 20164959 Data Arrivo Camp.: 25-ott-16

Data Fine Prova: 26-ott-16 Data Inizio Prova: 26-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

**DI CINTIO GIROLAMO E MARIA** 

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,57	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,34	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	346	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio ARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

ON L' s.s.= su sostanza secca U.F.C. = Unità Formant U.M. = Unità di Misura SB = Prova in subappalto U.C. = Unità Campionaria PP = Procedura di Prova p/V = peso su Volume p/p = peso su peso

(\*) = 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.

03 NOV. 2016/726

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012





Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164959-002

del:

03-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

25-ott-16

Accettazione:

20164959

Data Arrivo Camp.:

25-ott-16

Data Inizio Prova:

26-ott-16

Data Fine Prova: 26-ott-16

U.M.

cell x 1000/mL

UFCx1000/mL

Tipo Prove:

Prova

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

Produttore:

**ANGELINI TONINO C.DA MONTE 18** 

63030 ROTELLA AP

LATTE MARCHE-SIBILLA

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

Grasso	% p/p	4,30
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,43
Proteine	% p/p	4,11
Proteine (per calcolo)	% p∕V	4,23
Lattosio	% p/p	4,58
* Residuo secco magro	%	9,38
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,548
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00

Responsabile/i di Settore A/FALCIONI

Metodo

Risultato

267

10

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 REGIO

sponsabile del Laboratorio MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

Cellule somatiche

Carica Batterica Totale

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

OR7 U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

CH

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

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013. L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

0 3 MAY 2016/726

Pagina 1\1



## 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



Spettabile:

Produttore:

LATTE MARCHE-SIBILLA

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

SIBILLA "A 2" SOCI



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164959-003

del:

03-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

25-ott-16

Accettazione:

20164959

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

25-ott-16

26-ott-16

Data Fine Prova: 26-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,96	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	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	334	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

RO

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

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

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

(\*) = 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 proye microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013. L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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

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

0 3 1604, 2816/726





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





Rapporto di prova n°:

20164959-004

del:

03-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

25-ott-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164959 25-ott-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

26-ott-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

26-ott-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,64
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,75
Proteine	% p/p	3,46
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56
Lattosio	% p/p	4,75
* Residuo secco magro	%	8,90
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	268
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

**DI MULO ROBERTO FILIPPO** 

**VIA TACCARELLI 32** 63857 AMANDOLA FM

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 REGIO

Responsabile/i di Settore ANNA MARIAFALCIONI

**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

വഴു

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

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

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

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

0 3 pm. 2010/726

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012





Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164959-005

del:

03-nov-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

25-ott-16

Accettazione:

20164959

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

25-ott-16

26-ott-16

Data Fine Prova: 26-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7** 

**60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

REG

OBI

**SALVATORI MANFREDO** LOC. PARADISO, 20

62025 PIORACO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	318	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	20	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARUA PALCIONI

esponsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA Ware

## **LEGENDA**

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

laboratorio.

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.

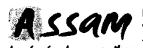
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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

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

0 3 NOV. 2010/726

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20164959-006

del: 03-nov-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 25-ott-16

Accettazione: 20164959
Data Arrivo Camp.: 25-ott-16

Data Inizio Prova: 26-ott-16 Data Fine Prova: 26-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore: SIBILLA B4

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,93	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	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	506	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	59	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA FALCIONI

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
U.F.C. = Unità Formanti Colonia
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.

9 3 HOV 2016/126

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1