## AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172223 del: 16/05/2017

24/05/2017

Data Rdp:

Periodo:

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	Hd	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	//d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20172223- 001 CESARETTI BERNARDINO	20172223- 001 ERNARDINO	3,63	3,74	3,21	3,31	4,99	8,89	69'9	-0,531	00'0	266	87
Campione: 207 005 FIOCCHI GIANNI	20172223- 002 NI	3,30	3,40	3,13	3,22	4,83	8,65	69'9	-0,519	0.19	194	27
Campione: 207 003 MARZIALI MARIO	20172223- 003 RIO	<u>.</u> 18	1,86	3,54	3,65	4,96	9,19	6,57	-0,537	00.0	6	7
Campione: 20' 00' MORE' CLAUDIO	20172223- 004 NO	3,57	3,68	3,23	88. 8.	4,87	8,79	6,72	-0,526	0.00	202	78
Campione: 2017 005 OTTAVIANI LEONE	20172223- 005 ONE	10,71	11,03	2,98	3,07	4 44	8,10	6,4	-0,523	00'0	275	*
S II S	20172223- 006 IMONE	3,60	3,71	3,19	3,29	4,87	8,74	6,71	-0,526	00'0	129	25
Campione: 201722; 007 SCIAMANNA FRANCO	20172223- 007 RANCO	3,74	3,85	3,12	3,21	4,84	8,66	6,73	-0,529	0.00	140	253
Campione: 2017 008 SIBILLA "A-1" SOCI	20172223- 008 OCI	3,56	3,67	3,18	3,28	4.83	8,70	2'9	-0,521	00'0	395	188

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 24/05/2017

# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

N° Accettazione: 20172223 del: 16/05/2017

24/05/2017

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	Ħ.	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	d/d %	<b>∧</b> d %	d/d %	√d %	d/d %	%	unità pH	ô	aggiunta %	× ;	UFCx100
										1000/mL	0/mL
<b>Campione:</b> 201/2223- 009	3,30	3,40	3,23	3,33	4,76	8,68	69'9	-0.517	0,58	45	37
CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.											
<b>Campione:</b> 20172223-010	3,90	4,02	3,32	3,42	4,87	8,89	6,73	-0,522	00'0	339	ω
DEL DOTTO PARIDE											
<b>Campione</b> : 20172223- 011	3,72	3,83	3,04	3,13	4,87	8,60	69'9	-0,526	00.00	312	ç
OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.											
<b>Campione</b> : 20172223- 012	3,62	3,73	3,25	3,35	4,85	8,78	6,71	-0,525	00'0	261	40
SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'											
<b>Campione:</b> 20172223- 013	3,69	3,80	3,24	3,34	4.84	8,77	6,71	-0,525	00.00	300	30
SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.											
<b>Campione</b> : 20172223- 014	3,32	3,42	3,29	3,39	4,80	8,79	6,65	-0,525	00.00	83	16
CESARI GIUSEPPINA											
<b>Campione</b> : 20172223- 015	3,36	3,46	3,23	3,33	4.77	8,69	69'9	-0,518	0,38	112	42
PINCIAROLI SERGIO											
<b>Campione</b> : 20172223-	9,86	3 98	3 32	3.42	4 87	8	6 74	.0.521	00	2. 2.5.	ď
SENESI PATRIZIA	5	,	2	1	) ř	5	r Š	- 40.0	, ,	2	<b>)</b>

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 24/05/2017

## AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172223 del: 16/05/2017

24/05/2017

Data Rdp:

Periodo:

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	Hd	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:	20172223- 017	3,85	3,97	3,33	3,43	4,88	06'8	6,74	-0.522	00.00	332	<u>+</u>
SIBILLA "B-2"												



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 20172223-001 prova n°:

> del: 24-mag-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 16-mag-17

Accettazione: 20172223

Data Arrivo Camp.: 16-mag-17

Data Inizio Prova: 17-mag-17 Data Fine Prova: 17-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**CESARETTI BERNARDINO** 

**ISOLA SAN BIAGIO** 

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,99	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	266	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	87	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore **FALCIONI** 

v.4 2016 Metodo interno BSC

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

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

### **LEGENDA**

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura 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

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

18 1 mm 1 /341



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°:

20172223-002

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20172223

Data Inizio Prova:

16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova:

ova: 17-mag-17

Produttore:

Metodo

Spettabile:

FIOCCHI GIANNI C.DA CERALLA

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

63857 AMANDOLA FM

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

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,30
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,40
Proteine	% p/p	3,13
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,22
Lattosio	% p/p	4,83
* Residuo secco magro	%	8,65
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,519
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,19
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	194
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	27

U.M. = Unità di Misura

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto

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.

7 / 1990, 000 /341



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

20172223-003 prova n°:

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20172223

Data Inizio Prova:

16-mag-17 17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17 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
* Grasso	% p/p	1,81
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,86
Proteine	% p/p	3,54
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,65
Lattosio	% p/p	4,96
* Residuo secco magro	%	9,19
* pH	unità pH	6,57
* Indice Crioscopico	°C	-0,537
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	19
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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



**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 4 8 26 19 /341



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°:

20172223-004

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172223

Data Arrivo Camp.:

16-mag-17

Data Inizio Prova: 17-

17-mag-17 D

Data Fine Prova: 17-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI. 9

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

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,57
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,68
Proteine	% p/p	3,23
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	8,79
* pH	unità pH	6,72
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	202
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI ormanti Colonie s.

UNI EN ISO 13366-2:2007

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.

2 4 ming - /341



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:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20172223-005

del: 24-mag-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 16-mag-17

Accettazione: 20172223

Data Arrivo Camp.: 16-mag-17 Produttore:

Data Inizio Prova: 17-mag-17 Data Fine Prova: 17-mag-17 OTTAVIANI LEONE FRANCO
ISOLA S.BIAGIO
63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	10,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	11,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,44	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,10	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,4	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	275	UNI EN ISO 13366-2:2007

Responsabile/i di Settore ANNA MARIN FALCIONI

LEGENDA

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

IOTE (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

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

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

2 - 600 11/341



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°:

20172223-006

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172223

Data Arrivo Camp.:

16-mag-17

Data Inizio Prova:

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SAGRIPANTI SIMONE LOC. SAN ROCCO, 287

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,60
Grasso (per calcolo)	% p <b>/</b> V	3,71
Proteine	% p/p	3,19
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,29
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	8,74
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	129
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	81

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



**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

(\*) = 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 / 1465 / /341



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°:

20172223-007

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Latte Crudo Dovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172223

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova: 16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21

63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	140	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	253	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI S.S.A.M.

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 Colon 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.

2 4 400 101 /341



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°:

20172223-008

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20172223 16-mag-17

Data Inizio Prova:

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	395	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	188	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Je/i di Settore FALCIONI

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

**LEGENDA** 

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

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

(\*) = 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.

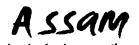
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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 4 406 200 /341



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

20172223-009 prova n°:

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172223

Data Arrivo Camp.:

16-mag-17

Data Inizio Prova:

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p <b>/</b> V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	45	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	37	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 C 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 A HOR - /341



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°:

20172223-010

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172223

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17 Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

**DEL DOTTO PARIDE** LOC. RAMBONA, 6

62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,90
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,02
Proteine	% p/p	3,32
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	8,89
* pH	unità pH	6,73
* Indice Crioscopico	°C	-0,522
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	339
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8

Responsabile/i di Settore RA FALCIONI

Metodo

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



**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

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

2 4 1460, 2017/341



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°:

20172223-011

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20172223

Data Inizio Prova:

16-mag-17 17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,72
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,83
Proteine	% p/p	3,04
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,13
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	8,60
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	312
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5

Responsabile/i di Settore #ALCIONI

Metodo

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



**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 1 800 900 /361



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°:

20172223-012

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172223

Data Arrivo Camp.:

16-mag-17

Data Inizio Prova:

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metod
Grasso	% p/p	3,62	ISO 96
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,73	ISO 96
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 96
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027
* pH	unità pH	6,71	PP027
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP02
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP02
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	261	UNI E
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	40	PP02

abile/i di Settore

9622/IDF 141:2013

9622/IDF 141:2013

9622/IDF 141:2013

9622/IDF 141:2013

9622/IDF 141:2013

27Rev.0 Metodo interno FT-IR 27Rev.0 Metodo interno FT-IR

27Rev.0 Metodo interno FT-IR

27Rev.0 Metodo interno FT-IR

EN ISO 13366-2:2007

23Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**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 Co 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 4 Mgs 100 /34/



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°:

20172223-013

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20172223 16-mag-17

Data Inizio Prova:

17-mag-17

Data Fine Prova:

17-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

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

VIA CERRETO, 34/A 62026 SAN GINESIO MC

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

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

UNI EN ISO 13366-2:2007

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,69
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,80
Proteine	% p/p	3,24
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34
Lattosio	% p/p	4,84
* Residuo secco magro	%	8,77
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,525
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	300
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	30

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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

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

**LEGENDA** SB = Prova in subappalto

p/p = peso su peso

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

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

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

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

2 4 490 000 /341



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°: 20172223-014

del: **24-mag-17** 

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 16-mag-17

Accettazione: 20172223

Data Arrivo Camp.: 16-mag-17

Data Inizio Prova: 17-mag-17 Data Fine Prova: 17-mag-17

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: 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	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	83	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARJA/FALCIONI

Y

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

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

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

NOTE (\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto

p/p = peso su peso

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.

2/1907/341



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°:

20172223-015

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172223

Data Arrivo Camp.:

16-mag-17

Data Inizio Prova:

17-mag-17

Data Fine Prova:

17-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32** 62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,518	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,38	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	112	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	42	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore MEALCIONI

**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 4 1/34 1 /341



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°:

20172223-016

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172223

Data Arrivo Camp.:

16-mag-17

Data Inizio Prova:

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5** 

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,98	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	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	356	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

Responsabile/i KLČIONI ANNA MAR

Metodo interno BSC

**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

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

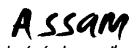
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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 6 846 2017 /361



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°:

20172223-017

del:

24-mag-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

16-mag-17

Accettazione:

20172223

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

16-mag-17

17-mag-17

Data Fine Prova: 17-mag-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Me
Grasso	% p/p	3,85	ISC
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,97	ISC
Proteine	% p/p	3,33	IS
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,43	ISC
Lattosio	% p/p	4,88	IS
* Residuo secco magro	%	8,90	PF
* pH	unità pH	6,74	PF
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PF
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PF
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	332	UN
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PF

Responsabile i di Settore

SO 9622/IDF 141:2013

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

P027Rev.0 Metodo interno FT-IR

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

JNI EN ISO 13366-2:2007

P023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

**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 Colo 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 / MAR 2017/341