# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20170556 del: 07/02/2017

10/02/2017

Data Rdp:

Note:

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

Periodo:												
	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: 20170556- 001 CESARETTI BERNARDINO	3,73	3,84	3,38	3,48	4,86	8,92	6,75	-0,528	00'0	2999	46	
Campione: 20170556- 002 FIOCCHI GIANNI	3,75	3,86	3,38	3,48	4,87	8,93	6,75	-0,528	00'0	575	26	
Campione: 20170556- 003 MARZIALI MARIO	4,85	5,00	3,46	3,56	4,42	8,58	6,6	-0,516	22'0	235	10	
Campione: 20170556- 004 MORE' CLAUDIO	3,76	3,87	3,32	3,42	4,85	88.8	6,76	-0,529	00'0	180	2	
Campione: 20170556- 005 OTTAVIANI LEONE FRANCO	5,47	5,63	3,13	3,22	4,20	8,02	6,61	-0,518	0,38	931	10	
Campione: 20170556- 006 SAGRIPANTI SIMONE	3,54	3,65	3.19	3,29	4,75	8,63	2'9	-0,521	0,00	<del>.</del>	73	
Campione: 20170556- 007 SCIAMANNA FRANCO	41,	4,26	3,36	3,46	4,78	8,84	6,68	-0,529	00'0	122	102	
Campione: 20170556- 008 SIBILLA "A-1" SOCI	3,76	3,87	3,25	3,35	4,76	8,70	6,72	-0,523	00'0	115	49	

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 13/02/2017

# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

Accettazione: 20170556 del: 07/02/2017 Note:

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

N. Accettazione: 201/0556		del:
Data Rdp:	10/02/2017	
Periodo:		

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Нd	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule	Carica Batterica Totale
	d/d %	/\d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပု	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20170556- 009 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA	3,75	3,86	3,38	3,48	4,86	8,93	6,74	-0,529	00.0	629	48
Campione: 20170556- 010 CESARI GIUSEPPINA	3,62	3,73	3,78	3,89	4,86	6 9,33	99'9	-0,532	00'0	141	ဖ
Campione: 20170556- 011 PINCIAROLI SERGIO	3,72	3,83	3,38	3,48	4,86	8 8	6,74	-0,528	00'0	563	43
Campione: 20170556- 012 SENESI PATRIZIA	4,10	4,22	3,41	3,51	4,94	9,04	6,78	-0,529	00'0	317	38
Campione: 20170556- 013 ANSUINI QUINTO E SANDRO	3,71	3,82	3,38	3,48	4,86	8,93	6,75	-0,529	00'0	550	4
Campione: 20170556- 014 SIBILLA "B-2" SOCI	3,73	3,84	3,38	3,48	4,86	8,93	6,74	-0,529	00'0	629	44



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°:

20170556-001

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

20170556

Data Arrivo Camp.:

07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova:

08-feb-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	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,92	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	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	566	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	46	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settoré

MARIA FALCIONILL

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

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

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.

10110 117/78

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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°:

20170556-002

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

20170556

Data Arrivo Camp.:

07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova: 08-feb-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

FIOCCHI GIANNI **C.DA CERALLA** 

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	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	575	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	56	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsable/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

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

U.F.C. = Unita 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.

1016 0/98



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°:

20170556-003

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

20170556

Data Arrivo Camp.:

07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova:

08-feb-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	Metodo
Grasso	% p/p	4.85	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	5,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,42	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0.516	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0.77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	235	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BS0

Responsabile/i di Settore

ANNA MAHIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio RIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

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

U.F.C. = Unità 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.

10000 77



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°:

20170556-004

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

20170556

Data Arrivo Camp.:

07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova: 08-feb-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**MORE' CLAUDIO** C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/∨	3,87	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	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	180	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

A 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 Formant 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.

1500 27/28

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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°:

20170556-005

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170556 07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova: 08-feb-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

**ISOLA S.BIAGIO** 

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,20	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,02	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,518	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,38	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	931	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

RIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

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

U.F.C. = Unità Formar 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.

110 FEE /78



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°:

20170556-006

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

20170556

Data Arrivo Camp.:

07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova: 08-feb-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	Metodo
Grasso	% p/p	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	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	111	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	23	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IARIA MADDALENA CANELLA

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

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

U.F.C. = Unità Fore PP = Procedura di Prova

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

**LEGENDA** 

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

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

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

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

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

1 - 104 --- /79

PG12 - M01 Rev 5 2012

Pagina 1\1





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°:

20170556-007

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

20170556

Data Arrivo Camp.:

07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova: 08-feb-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	4,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,26	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	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	122	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	102	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore/

Responsabile del Laboratorio

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

MADDALENA CANELLA

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.

1/1/18/1 1/78

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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°:

20170556-008

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

20170556

Data Arrivo Camp.:

07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova:

08-feb-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	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,87	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	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,70	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	115	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	64	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA PALCION

TRO

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA mour

**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.

10000 0 /72

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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°:

20170556-009

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

\_\_\_\_\_

07-feb-17

Accettazione:
Data Arrivo Camp.:

20170556

Data Inizio Prova:

07-feb-17 08-feb-17

Data Fine Prova:

□ 08-feb-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

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

VIA CERRETO, 34/A

62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U. <b>M</b> .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	579	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	48	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARAFALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

U.F.C. = Unità 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.

10 FCH - 10 /78

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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°:

20170556-010

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

20170556

Data Arrivo Camp.:

07-feb-17

Data Inizio Prova: 08-feb-17 Data Fine Prova: 08-feb-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**CESARI GIUSEPPINA** 

**C.DA LE CASE 3** 

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,33	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	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	141	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCION

Responsabile del Laboratorio

MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

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

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

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

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

L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%. Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

10 FEB 1 /77



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°:

20170556-011

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

20170556

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

07-feb-17

08-feb-17

Data Fine Prova: 08-feb-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	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0.00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	563	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BS

Responsabile/i di Settore

ANNA MARMAJEALCION

Responsabile del Laboratorio

IA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

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

O

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.

10 FEB 107/72

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

20170556-012 prova nº:

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170556

07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova: 08-feb-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	4,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,04	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	317	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	38	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA meen

**LEGENDA** 

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

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

18668 - /78



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 nº:

20170556-013

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170556

Data Inizio Prova:

07-feb-17

08-feb-17

Data Fine Prova:

08-feb-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**ANSUINI QUINTO E SANDRO** 

**VOCABOLO PEZZE 432** 62024 MATELICA MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	550	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	46	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Meri

**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 Golonie 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.

10 FEB 77/38



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°: 2

20170556-014

del:

10-feb-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

07-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170556 07-feb-17

Data Inizio Prova:

08-feb-17

Data Fine Prova:

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	Metodo
Grasso	% p/p	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	579	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	44	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

08-feb-17

Responsabile i di Settore

ANNA MARIALFALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità Formanti Golonie 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.

10 FEB. 1.00 /78