AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172495 del: 30/05/2017

05/06/2017

Data Rdp:

Periodo:

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

						·			
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	σ	380	. L	106	63	70	09	140
Cellule	cell x 1000/mL	149	222	986	2000	73	395	216	240
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	00'0	0,38	0,38	00'0	00'0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,524	-0,522	-0,518	-0,518	-0,527	-0,529	-0,528	-0,526
H d	unità pH	69'9	6,65	6,62	6,58	99	99'9	99'9	6,64
Residuo secco magro	%	8,76	8,71	8,78	8,39	9,02	8,77	8,64	8,73
Lattosio	d/d %	4,87	4,83	4,67	4,57	5,01	4,87	4,90	4,87
Proteine (per calcolo)	√d %	3,30	3,29	3,53	3,22	3,42	3,32	3,14	3,28
Proteine	d/d %	3,20	3,19	3,43	3,13	3,32	3,22	3,05	3,18
Grasso (per calcolo)	√d %	4,01	3,38	3,93	3,66	2,26	3,79	3,56	3,46
Grasso	d/d %	3,89	3,28	3,82	3,55	2,19	3,68	3,46	3,36
		Campione: 20172495- 001 CESARETTI BERNARDINO	20172495- 002 NNI	20172495- 003 .RIO	20172495- 004 DIO	20172495- 005 EONE	20172495- 006 SIMONE	20172495- 007 FRANCO	20172495- 008 SOCI
		Campione: CESARETTI	Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	Campione: 20 00 MARZIALI MARIO	Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	Campione: 2017 005 OTTAVIANI LEONE FRANCO	Campione: 201724 006 SAGRIPANTI SIMONE	Campione: 201724 007 SCIAMANNA FRANCO	Campione: 2017 008 SIBILLA "A-1" SOCI

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 05/06/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20172495 del: 30/05/2017 Note:

p: 05/06/2017

Data Rdp: 0

Periodo:

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

Campione 20172495 Campione 20172495 Campione Campione							
Grasso Grasso (per calcolo) Proteine (per calcolo) Proteine (per calcolo) Lattosio (per calcolo) Lattosio (per calcolo) Lattosio (per calcolo) Rescoo co co acqua acqua acqua aggiunta 95- 3,73 3,84 3,01 3,10 4,89 8,59 6,65 -0,528 0,00 96- 3,76 3,87 3,01 3,10 4,88 8,57 6,63 -0,528 0,00 96- 3,76 3,87 3,01 3,44 4,93 8,96 6,65 -0,528 0,00 96- 3,76 3,87 3,44 4,93 8,96 6,65 -0,525 0,00 96- 3,76 3,87 3,44 4,93 8,96 6,65 -0,525 0,00 96- 3,74 3,88 3,01 3,10 4,88 8,58 6,64 -0,525 0,00	Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	ro.	13	ω	96	ro
Grasso (per calcolo) Proteine calcolo) Proteine calcolo	••	cell x 1000/mL	181	20	192	321	201
Grasso (per calcolo) Proteine (per calcolo) Lattosio (per calcolo) Proteine (per calcolo) Lattosio (per magro calcolo) Phy pkp % p/V	Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0
Grasso (per calcolo) Proteine (per (per calcolo)) Proteine (per calcolo) Proteine (per calcolo) Calcolo) Residuo secco calcolo) 95- 3,73 3,84 3,01 3,10 4,89 8,59 OLA 3,50 3,50 3,61 4,89 8,59 95- 3,76 3,87 3,01 3,10 4,88 8,57 95- 3,76 3,32 3,34 3,44 4,93 8,96 95- 3,74 3,85 3,01 3,10 4,88 8,58 95- 3,74 3,85 3,01 3,10 4,88 8,58	Indice Crioscopi co	ပ္	-0,528	-0,528	-0,527	-0,525	-0,526
Grasso (per calcolo) Proteine (per calcolo) Lattosio 95- 3,73 3,84 3,01 % p/V % p/V 95- 3,40 3,50 3,50 4,89 95- 3,76 3,50 3,51 4,89 95- 3,76 3,50 3,51 4,88 95- 3,76 3,87 3,01 3,10 4,88 95- 3,74 3,82 3,34 4,93 95- 3,74 3,85 3,01 3,10 4,88	£	unità pH	6,65	6,68	6,63	6,65	6,64
Grasso (per calcolo) Proteine (per calcolo) Proteine (per calcolo) 95- 3,73 3,84 3,01 % p/V 95- 3,40 3,50 3,50 3,61 95- 3,76 3,87 3,01 3,10 95- 3,76 3,87 3,01 3,10 95- 3,74 3,85 3,34 3,44 95- 3,74 3,85 3,01 3,10	Residuo secco magro	%	8,59	9,02	8,57	96 8	8,58
Grasso Grasso Proteine I (per calcolo) % p/p % p/V % p/P OLA OLA 95- 3,73 3,84 3,01 95- 3,40 3,50 3,50 95- 3,74 3,87 3,01	Lattosio	d/d %	4,89	4,83	88,	4,93	4,88
Grasso Grasso (per calcolo) % p/p % p/V OLA OLA 3,73 3,84 95- 3,40 3,50 95- 3,76 3,87 95- 3,81 3,92	Proteine (per calcolo)	∧d %	3,10	3,61	3,10	3,44	3,10
Grasso % p/p % p/p 95- 3,73 95- 3,76 95- 3,74	Proteine	d/d %	3,01	3,50	3,01	3,34	3,01
95- 95- 95-	Grasso (per calcolo)	√d %	3,84	3,50	3,87	3,92	3,85
Campione: 20172495- 009 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C. Campione: 20172495- 010 CESARI GIUSEPPINA Campione: 20172495- PINCIAROLI SERGIO Campione: 20172495- SENESI PATRIZIA Campione: 20172495- SENESI PATRIZIA SIBILLA "B-2" SOCI	Grasso	d/d %	3,73	3,40	3,76	8,8	3,74
Campione: SOC.AGR. VI D.e.C. Campione: Campione: PINCIAROLI : SENESI PAT Campione: SENESI PAT SIBILLA "B-2"			20172495- 009 OLA DI VIOLA	20172495- 010 SEPPINA	20172495- 011 SERGIO		20172495- 013 SOCI
			Campione: SOC.AGR. VI	D.e C. Campione: CESARI GIU!	Campione: PINCIAROLI	Campione: SENESI PAT	Campione: 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

20172495-001 prova n°:

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20172495 30-mag-17

Data Inizio Prova:

31-mag-17

Data Fine Prova: 31-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
Grasso	% p/p	3,89
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01
Proteine	% p/p	3,20
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30
Lattosio	% p/p	4.87
* Residuo secco magro	%	8,76
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,524
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	149
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

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

CHIMIC

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

NNA MARIA FALCIONI

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

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

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.

0 5 3 1 3, 2017/3 75



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°:

20172495-002

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.:

30-mag-17

Data Inizio Prova:

31-mag-17

Data Fine Prova:

31-mag-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
Grasso	% p/p	3,28
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,38
Proteine	% p/p	3,19
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29
Lattosio	% p/p	4,83
* Residuo secco magro	%	8,71
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,522
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	222
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	380

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

2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

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.

15 610. 2017/375



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

20172495-003 prova n°:

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.:

30-mag-17

Data Inizio Prova:

31-mag-17

Data Fine Prova:

31-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

MARZIALI MARIO C.DA MARCHESI, 1

62020 GUALDO 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

HIMIC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,82
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,93
Proteine	% p/p	3,43
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,53
Lattosio	% p/p	4,67
* Residuo secco magro	%	8,78
* pH	unità pH	6,62
* Indice Crioscopico	°C	-0,518
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,38
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	986
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

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

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

MES 013 2017/375



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

20172495-004 prova n°:

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mag-17

31-mag-17

Data Fine Prova: 31-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 UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,55 3,66
Proteine	% p/p	3,13
Proteine (per calcolo)	% p ∕ V	3,22
Lattosio	% p/p	4,57
* Residuo secco magro	%	8,39
* pH	unità pH	6,58
* Indice Crioscopico	°C	-0,518
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,38
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2000
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	106

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

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.

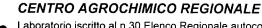
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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.

15 g = 2017/375



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°:

20172495-005

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20172495

Data Inizio Prova:

30-mag-17

31-mag-17

Data Fine Prova: 31-mag-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	2,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,26	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	5,01	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,02	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	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	73	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	63	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

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.

5 c : 2017/375





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°:

20172495-006

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.:

30-mag-17

Data Inizio Prova:

31-mag-17

Data Fine Prova:

31-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	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	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	395	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	70	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie 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

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

1 5 cm 5717/375



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°:

20172495-007

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mag-17 31-mag-17

Data Fine Prova: 31-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	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p / V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,05	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	216	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	60	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Color 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.

05617 7375





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

20172495-008 prova n°:

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mag-17

31-mag-17

Data Fine Prova:

31-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SIBILLA "A 1" SOCI

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

HIM/C

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

U.M.	Risultato
% p/p	3,36
% p/V	3,46
% p/p	3,18
% p/V	3,28
% p/p	4,87
%	8,73
unità pH	6,64
°C	-0,526
%	0,00
cell x 1000/mL	240
UFCx1000/mL	140
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL

Responsabile/i di Settore

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

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

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

û 5 01 = 2017/375



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°:

20172495-009

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mag-17

31-mag-17

Data Fine Prova: 31-mag-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. M .	Risultato
Grasso	% p/p	3,73
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84
Proteine	% p/p	3,01
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,10
Lattosio	% p/p	4,89
* Residuo secco magro	%	8,59
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	181
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5

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

Responsabile/i-df Settore

U.F.C. = Unità Formanti Co 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.

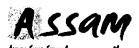
Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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

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

£57 137/375



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°:

20172495-010

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.:

30-mag-17

Data Inizio Prova:

31-mag-17

Data Fine Prova:

31-mag-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

CESARI GIUSEPPINA

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

C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

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

HIMIC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,40
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,50
Proteine	% p/p	3,50
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,61
Lattosio	% p/p	4,83
* Residuo secco magro	%	9,02
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	50
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13

Responsabile/i di Settore

MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie 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

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

0 5 5 1 2017/375





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:

20172495-011

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.:

30-mag-17

Data Inizio Prova:

31-mag-17

Data Fine Prova:

31-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	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,57	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	192	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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 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 6 6 9 3 2017 /375





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 20172495-012 prova n°:

> del: 05-giu-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 30-mag-17

Accettazione: 20172495 Data Arrivo Camp.: 30-mag-17

Data Inizio Prova:

31-mag-17 Data Fine Prova: 31-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	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013	
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013	
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013	
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013	
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* pH	unità pH	6,65	5 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	,525 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR	
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00		
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	321 UNI EN ISO 13366-2:2007		
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	95 PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC		

Responsabile/i di Settore

MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

PP = Procedura di Prova

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

LEGENDA

SB = Prova in subappalto

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.

U.M. = Unità di Misura

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.

6 S 8 1 2017/375





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°:

20172495-013

del:

05-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-mag-17

Accettazione:

20172495

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

30-mag-17

31-mag-17

Data Fine Prova: 31-mag-17 63857 AMANDOLA (FM)

Spettabile:

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

VIA A. VOLTA, 17

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,74
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,85
Proteine	% p/p	3,01
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,10
Lattosio	% p/p	4,88
* Residuo secco magro	%	8,58
* pH	unità pH	6,64
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	201
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5

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

Responsabile/i di Settore

INA MARIA FALCIONI

HIMIC

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

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.

0 5 A 11 2017/375