# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

### Anticipazione

N° Accettazione: 20175535 del: 29/11/2017 Note:

**Rdp:** 07/12/2017

Data Rdp: Periodo:

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

		Grasso % p/p	Grasso (per calcolo) % p/V	Proteine % p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio % p/p	Residuo secco magro	pH unità pH	Indice Crioscopi co °C	Contenut o in acqua aggiunta %	<b>+</b> -	somatiche somatiche cell x 1000/ml
Campione: 20175535- 001 CESARETTI BERNARDINO	20175535- 001 BERNARDINO	2,95	3,04	3,39	3,49	4,93	9,01	99'9	-0,531		00'0	-
Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	20175535- 002 NI	3,40	3,50	3,39	3,49	4,88	96'8	6,65	-0,533		00'0	0,00 125
Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	20175535- 003 IIO	2,60	2,68	2,97	3,06	4,82	8,48	6,34	-0,602	Ū	00,0	0,00 19
Campione: 2017 004 OTTAVIANI LEONE FRANCO	20175535- 004 ONE	3,89	4,01	3,87	3,99	4,90	9,46	9,6	-0,537	0	0,00	.00
: S	20175535- 005 IMONE	2,07	2,13	3,35	3,45	4,79	8,83	6,64	-0,528	ó	0,00	00 92
Campione: 2017553 006 SCIAMANNA FRANCO	20175535- 006 RANCO	4,00	4 12	3,49	3,59	4,70	88 80	6,65	-0,531	Ö	00.0	289
Campione: 2017 007 SIBILLA "A-1" SOCI	20175535- 007 SOCI	3,52	3,63	3,35	3,45	4,76	8,80	6,65	-0,530	Ö	00'0	00 218
Campione: 20175535 008 CICARILLI FRANCO & C. Az Agr	20175535- 008 NCO & C.	2,88	2,97	3,39	3,49	4,94	9,01	89'9	-0,530	0,00	8	90 85

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 12/12/2017

# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

A SSAM

### Anticipazione

N° Accettazione: 20175535 del: 29/11/2017

Note:

07/12/2017

Data Rdp: Periodo:

63857 AMANDOLA (FM)

VIA A. VOLTA, 17

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Spettabile Azienda

Cellule Carica somatiche Batterica Totale Contenut o in sacqua aggiunta Indice Crioscopi 표 Residuo secco magro Lattosio Proteine (per calcolo) Proteine Grasso (per calcolo) Grasso

UFCx100 0/mL 48 16 22 cell x 1000/mL 125 11 124 271 161 131 141 124 0,00 00.00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 0,00 -0,532 -0,532 -0,540 -0,527 -0,532 -0,537 -0,532 -0,527 unità pH 6,65 6,68 6,65 99'9 6,68 69'9 6,71 6,7 8,83 8,87 8,83 8,97 9,01 9,19 8,97 8,97 % d/d % 4,85 4,89 4,82 4.95 4,92 4,91 4,86 4,91 % p√ 3,35 3,56 3,37 3,50 3,66 3,33 3,53 3,53 d/d % 3,25 3,46 3,27 3,40 3,55 3,23 3,43 3,43 γd % 4,15 3,82 4,43 3,89 3,50 4,14 3,97 4,08 d/d % 4,03 3,71 4,30 3,78 3,40 4,02 3,85 3,96 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C. 20175535-009 20175535-010 20175535-012 20175535-014 20175535-016 20175535-011 20175535-013 **Campione**: 20175535-015 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR. CESARI GIUSEPPINA DEL DOTTO PARIDE PINCIAROLI SERGIO SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA' SIBILLA "B-2" SOCI SENESI PATRIZIA Campione: Campione: Campione: Campione: Campione: Campione: Campione:

Nota a piè di pagina

# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE



### Anticipazione

N° Accettazione: 20175535 del: 29/11/2017

Data Rdp:

Note:

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

Periodo:

Contenut Cellule Carica i o in somatiche Batterica acqua Totale aggiunta Indice Crioscopi co 표 Grasso Proteine Proteine Lattosio Residuo (per secco calcolo) calcolo) magro Grasso



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 20175535-001 prova n°:

> 07-dic-17 del:

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 28-nov-17

Accettazione: 20175535 Data Arrivo Camp.: 28-nov-17

Data Inizio Prova: 01-dic-17 Data Fine Prova: 01-dic-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	2,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	76	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ALCIONI ANNA MAR

**LEGENDA** 

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

11 2 DIC. 2017 /854



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:

20175535-002

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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	3,40
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,50
Proteine	% p/p	3,39
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,49
Lattosio	% p/p	4,88
* Residuo secco magro	%	8,96
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,533
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	125
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	19

**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 Color 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 esequita 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 2 DIC. 2017 /854





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°:

20175535-003

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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	2,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,97	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,06	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,34	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,602	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	19	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	81	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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

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

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

p/p = peso su peso

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto

(\*) = 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.

17 2 DIC. 2017 /854

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

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°:

20175535-004

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-nov-17

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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
Grasso	% p/p	3,89
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,01
Proteine	% p/p	3,87
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,99
Lattosio	% p/p	4,90
* Residuo secco magro	%	9,46
* pH	unità pH	6,6
* Indice Crioscopico	°C	-0,537
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	77
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9

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 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.

1 2 DIC. 2017 / 854



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°:

20175535-005

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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	2,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,13	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	92	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	88	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ALCIONI

**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 Col 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.

1 2 DIC. 2017 /854



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°:

20175535-006

del:

07-dic-17

Descrizione:

..................

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:
Data Arrivo Camp.:

20175535

Data Inizio Prova:

28-nov-17

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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
Grasso	% p/p	4,00
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,12
Proteine	% p/p	3,49
Proteine (per calcolo)	% p <b>/</b> ∨	3,59
Lattosio	% p/p	4,70
* Residuo secco magro	%	8,88
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	289
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	76

Responsabile/i di Settore ANNA MARNA 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

A S.S.A.M. O

**LEGENDA** 

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

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

NOTE

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

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

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

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

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

1 2 DIC. 2017 /856

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 nº:

20175535-007

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-nov-17

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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
Grasso	% p/p	3,52
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,63
Proteine	% p/p	3,35
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,45
Lattosio	% p/p	4,76
* Residuo secco magro	%	8,80
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,530
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	218
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21

Responsabile/i di Settore FALCIONI ANNA MA#A∤A

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

HIMI

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 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.

1 2 DIC. 2017 /854



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°:

20175535-008

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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
Grasso	% p/p	2,88
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,97
Proteine	% p/p	3,39
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,49
Lattosio	% p/p	4,94
* Residuo secco magro	%	9,01
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,530
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	82
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13

Responsabile/i di Settore ANNA MARI ÆALCIONI

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 Color 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.

1 2 DIC. 2017/854



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°:

20175535-009

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20175535

Data Inizio Prova:

28-nov-17

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

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

62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,71
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,82
Proteine	% p/p	3,25
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35
Lattosio	% p/p	4,89
* Residuo secco magro	%	8,83
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	125
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5
		•

Responsabile/i di Settore ANNA MARI ÆALCIONI

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 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

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

1 2 DIC. 2017/854

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°: 2

20175535-010

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

Accettazione:

28-nov-17

Data Arrivo Camp.:

20175535 28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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	4,30
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,43
Proteine	% p/p	3,46
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,56
Lattosio	% p/p	4,82
* Residuo secco magro	%	8,97
* pH	unità pH	6,71
* Indice Crioscopico	°C	-0,537
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	111
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8

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 Colonic 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.

19 2 DIC. 2017 /854

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°:

20175535-011

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

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

SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,78
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,89
Proteine	% p/p	3,27
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37
Lattosio	% p/p	4,91
* Residuo secco magro	%	8,87
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	124
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22

Responsabile i di Settore A/CIONI ANNA MARIA

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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 esequita 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.

11 2 DIC. 2017/854



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20175535-012

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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	Metodo
Grasso	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,01	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	271	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responşabile/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 Color 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.

1 2 DIC. 2017 /854



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 nº:

20175535-013

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,19	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,540	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	161	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile# di Settore #ALCIONI ANNA MARIA

**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

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

1 2 DIC. 2017 /854



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°:

20175535-014

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova: 01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,97	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	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	131	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore FALCIONI

HIMIA

**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.

1 2 DIC. 2017/854



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 nº:

20175535-015

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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
Grasso	% p/p	3,96
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,08
Proteine	% p/p	3,43
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,97
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	141
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8

le/i di Settore **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 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 proye microbiologiche la conta è esequita 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 2 DIC. 2017 /854



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°:

20175535-016

del:

07-dic-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-nov-17

Accettazione:

20175535

Data Arrivo Camp.:

28-nov-17

Data Inizio Prova:

01-dic-17

Data Fine Prova: 01-dic-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
Grasso	% p/p	4,03
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,15
Proteine	% p/p	3,43
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,97
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	124
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8

i di Settore Responsabile ALCIONI ANNA MARU

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.

1 2 DIC. 2017 /854