

## Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20164402 **del:** 20/09/2016 **Note:**

**Data Rdp:** 23/09/2016

**Periodo:**

Campione:	Grasso	Grasso	Proteine	Proteine	Lattosio	Residuo	pH	Indice	Contenut	Cellule	Carica
	% p/p	% p/V	% p/p	(per	(per	secco		Crioscopi	o in	somatiche	Batterica
		(per		calcolo)	calcolo)	magro		co	acqua		Totale
		calcolo)							aggiunta		
			% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x	UFCx100
										1000/mL	0/mL
Campione: 20164402-001 BECCERICA UMBERTO	3,76	3,87	3,46	3,56	4,62	8,77	6,63	-0,526	0,00	738	13
Campione: 20164402-002 CESARETTI BERNARDINO	2,68	2,76	3,03	3,12	4,83	8,56	6,61	-0,534	0,00	81	274
Campione: 20164402-003 FIOCCHI GIANNI	3,18	3,28	3,52	3,63	4,82	9,03	6,66	-0,532	0,00	220	23
Campione: 20164402-004 MORE' CLAUDIO	3,73	3,84	3,46	3,56	4,62	8,77	6,62	-0,525	0,00	710	16
Campione: 20164402-005 OTTAVIANI LEONE FRANCO	2,21	2,28	3,72	3,83	4,93	9,34	6,56	-0,545	0,00	89	174
Campione: 20164402-006 SAGRIPANTI SIMONE	3,33	3,43	3,15	3,24	4,77	8,61	6,64	-0,526	0,00	494	44
Campione: 20164402-007 SCIAMANNA FRANCO	3,72	3,83	3,46	3,56	4,62	8,77	6,62	-0,526	0,00	704	15
Campione: 20164402-008 SIBILLA "A-1" SOCI	3,98	4,10	3,17	3,27	4,63	8,49	6,6	-0,531	0,00	325	125

## Anticipazione

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

**N° Accettazione:** 20164402    **del:** 20/09/2016    **Note:**  
**Data Rdp:** 23/09/2016  
**Periodo:**

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
<b>Campione:</b> 20164402-009 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.	3,89	4,01	3,45	3,55	4,61	8,76	6,62	-0,525	0,00	805	16
<b>Campione:</b> 20164402-010 CESARI GIUSEPPINA	2,81	2,89	3,15	3,24	4,90	8,75	6,62	-0,538	0,00	161	8
<b>Campione:</b> 20164402-011 PINCIAROLI SERGIO	3,23	3,33	3,32	3,42	4,65	8,66	6,6	-0,521	0,00	588	12
<b>Campione:</b> 20164402-012 SENESI PATRIZIA	3,60	3,71	3,42	3,52	4,93	9,04	6,69	-0,530	0,00	248	40
<b>Campione:</b> 20164402-013 SIBILLA "B-2" SOCI	3,44	3,54	3,30	3,40	4,81	8,80	6,69	-0,529	0,00	833	263

# ASSAM

AGENZIA REGIONALE SOSTA E ANALISI AMBIENTALE DELLA MARCHE

## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20

60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081

Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



LAB N° 1239

Rapporto di  
prova n°:

**20164402-001**

del:

**23-set-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**20-set-16**

Accettazione:

**20164402**

Data Arrivo Camp.:

**20-set-16**

Data Inizio Prova:

**21-set-16**

Data Fine Prova:

**21-set-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**BECCERICA UMBERTO**

**C.DA CASTELLO**

**62020 GUALDO MC**

Trasporto a cura di:

**PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,63</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>738</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>13</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIOMI

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.

40 SET 2016/644

Rapporto di  
prova n°:

**20164402-002**

del:

**23-set-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**20-set-16**

Accettazione:

**20164402**

Data Arrivo Camp.:

**20-set-16**

Data Inizio Prova:

**21-set-16**

Data Fine Prova:

**21-set-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

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	<b>2,68</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,03</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,12</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,56</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,534</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>81</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>274</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI

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.

26 SET 2016/644

Rapporto di prova n°: **20164402-003**

del: **23-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-set-16**

Accettazione: **20164402**

Data Arrivo Camp.: **20-set-16**

Data Inizio Prova: **21-set-16** Data Fine Prova: **21-set-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,82</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,03</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,532</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>220</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>23</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

20 SET 2016/664

Rapporto di  
prova n°:

**20164402-004**

del:

**23-set-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**20-set-16**

Accettazione:

**20164402**

Data Arrivo Camp.:

**20-set-16**

Data Inizio Prova:

**21-set-16**

Data Fine Prova:

**21-set-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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	<b>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>710</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI

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.

20 SET 2016/644

Rapporto di  
prova n°:

**20164402-005**

del:

**23-set-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**20-set-16**

Accettazione:

**20164402**

Data Arrivo Camp.:

**20-set-16**

Data Inizio Prova:

**21-set-16**

Data Fine Prova:

**21-set-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

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**

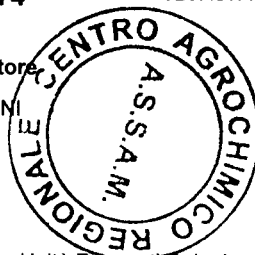
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>2,21</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,28</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,34</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,56</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,545</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>89</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>174</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

20 SET 2016/644

Rapporto di prova n°: **20164402-006**

del: **23-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-set-16**

Accettazione: **20164402**

Data Arrivo Camp.: **20-set-16**

Data Inizio Prova: **21-set-16** Data Fine Prova: **21-set-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,43</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,24</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,64</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>494</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>44</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

20 SET 2016/644



Rapporto di prova n°: **20164402-007**

del: **23-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-set-16**

Accettazione: **20164402**

Data Arrivo Camp.: **20-set-16**

Data Inizio Prova: **21-set-16** Data Fine Prova: **21-set-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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	<b>3,72</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,46</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,56</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,62</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>704</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>15</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

20 SET. 2016/644

# Assam

AGENZIA SERVIZI SOSTITUTI ACCREDITAMENTO REGIONE MARCHE

## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20

60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081

Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



LAB N° 1239

Rapporto di  
prova n°:

**20164402-008**

del:

**23-set-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**20-set-16**

Accettazione:

**20164402**

Data Arrivo Camp.:

**20-set-16**

Data Inizio Prova:

**21-set-16**

Data Fine Prova:

**21-set-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

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	<b>3,98</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,10</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,17</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,27</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,49</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,6</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,531</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>325</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>125</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

20 SET. 2016/644

Rapporto di  
prova n°:

**20164402-009**

del:

**23-set-16**

Descrizione:

**Latte crudo bovino**

Data Prelievo:

**20-set-16**

Accettazione:

**20164402**

Data Arrivo Camp.:

**20-set-16**

Data Inizio Prova:

**21-set-16**

Data Fine Prova:

**21-set-16**

Tipo Prove:

**Latte bovino**

**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	<b>3,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>4,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,45</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,61</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,76</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,525</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>805</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>16</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIOMI

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.

20 SET. 2016/644

Rapporto di prova n°: **20164402-010**

del: **23-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-set-16**

Accettazione: **20164402**

Data Arrivo Camp.: **20-set-16**

Data Inizio Prova: **21-set-16** Data Fine Prova: **21-set-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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	<b>2,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,15</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,24</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,75</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,538</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>161</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

26 SET 2016/644

Rapporto di prova n°: **20164402-011**

del: **23-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-set-16**

Accettazione: **20164402**

Data Arrivo Camp.: **20-set-16**

Data Inizio Prova: **21-set-16** Data Fine Prova: **21-set-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

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	<b>3,23</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,33</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,65</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,6</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,521</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>588</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>12</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

20 SET 2016/644

Rapporto di prova n°: **20164402-012**

del: **23-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-set-16**

Accettazione: **20164402**

Data Arrivo Camp.: **20-set-16**

Data Inizio Prova: **21-set-16** Data Fine Prova: **21-set-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**SENESE PATRIZIA**

**VIA COSTE 5**

**62020 COLMURANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,60</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,71</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,52</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,04</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>248</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>40</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

23 SET. 2016/644

Rapporto di prova n°: **20164402-013**

del: **23-set-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **20-set-16**

Accettazione: **20164402**

Data Arrivo Camp.: **20-set-16**

Data Inizio Prova: **21-set-16** Data Fine Prova: **21-set-16**

Tipo Prove: **Latte bovino**

**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	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,54</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,40</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,81</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,80</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,00</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>833</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>263</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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.

26 SET 2016 / 644