

Anticipazione

Spettabile Azienda
SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20162951 del: 21/06/2016 Note:

Data Rdp: 27/06/2016

Periodo:

Campione:	Grasso	Grasso	Proteine	Proteine	Lattosio	Residuo	pH	Indice	Contenut	Carica
	% p/p	% p/V	% p/p	(per		secco		Crioscopi	o in	Batterica
				calcolo)	% p/p	magro		co	acqua	Totale
								°C	aggiunta	
						%	unità pH		%	UFCx100
20162951-001	7,02	7,27	5,60	5,80	4,54	10,83	6,68	-0,584	0,00	49
DI MULO MASSIMO										
20162951-002	7,47	7,74	5,57	5,77	4,42	10,68	6,69	-0,571	0,00	293
MOI MARIANGELA										
20162951-003	3,94	4,08	4,42	4,58	4,61	9,72	6,64	-0,554	1,95	89
MORE' LUCIO										
20162951-004	7,82	8,10	5,86	6,07	4,66	11,20	6,69	-0,59	0,00	80
SEJDINI JAISH										

Rapporto di
prova n°:

20162951-001

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162951

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)

ZONA IND. PIAN DI CONTRO

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DI MULO MASSIMO

C.DA CALVARESÌ 3

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	7,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	5,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	10,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,584	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	49	PP023Rev.3 2014 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.

27 GIU 2016/454



27 E.B. 2416/456

Rapporto di prova n°: **20162951-003**

del: **27-giu-16**

Descrizione: **Latte crudo: latte qualità ovino**

Data Prelievo: **21-giu-16**

Accettazione: **20162951**

Data Arrivo Camp.: **21-giu-16**

Data Inizio Prova: **22-giu-16** Data Fine Prova: **22-giu-16**

Tipo Prove: **Latte ovino**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**MORE' LUCIO
C.DA PERILLI 7
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,554	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	1,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	89	PP023Rev.3 2014 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.

2016/154

ASSAM

ANALISI SOSTANZE SEMPLICI E COMPLESSE

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°:

20162951-004

del:

27-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità ovino

Data Prelievo:

21-giu-16

Accettazione:

20162951

Data Arrivo Camp.:

21-giu-16

Data Inizio Prova:

22-giu-16

Data Fine Prova:

22-giu-16

Tipo Prove:

Latte ovino

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR. (OV)
ZONA IND. PIAN DI CONTRO
63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**SEJDINI JAISH
VIA CAMPOLEONE 25
62010 MORROVALLE MC**

Trasporto a cura di:

PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	7,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	8,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	5,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	6,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,66	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	11,20	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	80	PP023Rev.3 2014 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.

27 GIU. 2016/454