AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20175381 del: 21/11/2017

Note:

Data Rdp:

Periodo:

27/11/2017

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

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	<u>ቼ</u>	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	d/d %	√d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20175381- 001 CESARETTI BERNARDINO	4,29	4,42	3,40	3,50	4,87	8 96.	69'9	-0,527	00,0		42
Campione: 20175381- 002 FIOCCHI GIANNI	3,22	3,32	3,49	3,59	4,84	9,02	6,64	-0,528	00'0	167	
Campione: 20175381- 003 MORE' CLAUDIO	4,29	4,42	3,40	3,50	4,88	96'8	89'9	-0,527	00,00	103	5
Campione: 20175381- 004 OTTAVIANI LEONE FRANCO	5,39	5,55	3,51	3,62	4,75	8,95	6,61	-0,531	0,00		
Campione: 20175381- 005 SAGRIPANTI SIMONE	2,40	2,47	3,73	3,84	4,64	90'6	6,59	-0,524	00'0	122	47
Campione: 20175381- 006 SCIAMANNA FRANCO	4,04 . 4,04	4,16	3,43	3,53	4,69	8,81	6,63	-0,530	00'0	490	80
Campione: 20175381- 007 SIBILLA "A-1" SOCI	3,30	3,40	3,47	3,57	4,82	86 8	6,65	-0,526	00 0	216	87
Campione: 20175381- 008 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,79	3 300	3,25	3,35	4,90	8'83	99'9	-0,531	00'0	174	

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20175381 del: 21/11/2017

Note:

27/11/2017

Periodo:

Data Rdp:

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

Spettabile Azienda

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	£	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Somatiche	Carica Batterica Totale
	d/d %	√ d %	d/d %	∧ d %	d/d %	%	unità pH	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFC×100 0/mL
Campione: 20175381- 009 DEL DOTTO PARIDE	3,36	3,46	3,08	3,17	4,90	8,67	6,59	-0,532	00'0	218	24
Campione: 20175381- 010 OTTAVIANI GIACOMO AZAGR.	4,07	61,	3,56	3,67	4,81	90'6	6,72	-0,534	00'0		<u>4</u>
Campione: 20175381- 011 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	4,07	4, 61	3,57	3,68	4,81	20'6	2'9	-0,534	00'0	69	7
Campione: 20175381- 012 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA	3,39	3,49	3,37	3,47	4,93	66 8	6,67	-0,532	00,00	403	92
Campione: 20175381- 013 CESARI GIUSEPPINA	3,61	3,72	3,60	3,71	4,82	9,11	6,65	-0,532	00,00	103	
Campione: 20175381- 014 PINCIAROLI SERGIO	4,26	4,39	3,40	3,50	4,89	8,98	6,68	-0,528	00'0	94	-
Campione: 20175381- 015 SENESI PATRIZIA	4,26	4,39	3,39	3,49	4,86	8,95	6,67	-0,526	00'0	96	=
Campione: 20175381- 016 SIBILLA "B-2" SOCI	4,27	4,40	3,40	3,50	4,88	86 8	69'9	-0,528	00'0		

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 27/11/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE Anticipazione



Note: N° Accettazione: 20175381 del: 21/11/2017

Data Rdp:

Periodo:

표 Grasso Grasso Proteine Proteine Lattosio Residuo (per secco calcolo) calcolo) magro

Contenut Cellule Carica o in somatiche Batterica acqua Totale

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



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°:

20175381-001

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.:

21-nov-17

Data Inizio Prova:

22-nov-17

Data Fine Prova: 22-nov-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	4,29
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,42
Proteine	% p/p	3,40
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,50
Lattosio	% p/p	4,87
* Residuo secco magro	%	8,96
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	97
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12

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 Colonte 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.

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:

20175381-002

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20175381 21-nov-17

Data Inizio Prova:

22-nov-17

Data Fine Prova:

22-nov-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

FIOCCHI GIANNI **C.DA CERALLA**

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p / ∨	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,02	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	167	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	58	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARYA FALCIONI

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

LEGENDA

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

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

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

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

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



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°:

20175381-003

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20175381

Data Inizio Prova:

21-nov-17

22-nov-17

Data Fine Prova:

22-nov-17

Produttore:

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

MORE' CLAUDIO

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,29
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,42
Proteine	% p/p	3,40
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,50
Lattosio	% p/p	4,88
* Residuo secco magro	%	8,96
* pH	unità pH	6,68
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	103
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

n≰abile/i di Settore MĂRÎA 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

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

= su sostanza secca 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

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

27 NOV. 2017 877



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°:

20175381-004

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.:

21-nov-17

Data Inizio Prova:

22-nov-17

Data Fine Prova: 22-nov-17

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	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	87	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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.

27 NOV. 2017 /827

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°:

20175381-005

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.:

21-nov-17

Data Inizio Prova:

22-nov-17

Data Fine Prova: 22-nov-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
Grasso	% p/p	2,40
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,47
Proteine	% p/p	3,73
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,84
Lattosio	% p/p	4,64
* Residuo secco magro	%	9,06
* pH	unità pH	6,59
* Indice Crioscopico	°C	-0,524
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	122
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	47

nsabile/i di Settore IAŘIA 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 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.



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°:

20175381-006

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-nov-17

22-nov-17

Data Fine Prova:

22-nov-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO

C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	490	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	80	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ARIA 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 laboratorio.

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

27 NOV. 2017 /827

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°: 20175381-007

del: 27-nov-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 21-nov-17

Accettazione: 20175381
Data Arrivo Camp.: 21-nov-17

Data Inizio Prova: 22-nov-17 Data Fine Prova: 22-nov-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
⁺ pH	unità pH	6.65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	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	87	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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

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 esequita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

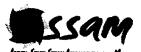
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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.

27 NOV. 2017 /827

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°:

20175381-008

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.:

21-nov-17

Data Inizio Prova:

22-nov-17

Data Fine Prova

22-nov-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	Metodo
Grasso	% p/p	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	174	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	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 Colonie 3 PP = Procedura di Prova

ś.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.

27 NOV. 2017 /827

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°: 20175381-009

del: 27-nov-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 21-nov-17

Accettazione: 20175381

Data Arrivo Camp.: 21-nov-17

Data Inizio Prova: 22-nov-17 Data Fine Prova: 22-nov-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	Metodo
Grasso	% p/p	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	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/mŁ	218	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARTA FACCIONI

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
s.s.= su sostanza secca
p/P = Procedura di Prova

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 NOV. 2017 /827

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:

20175381-010

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.:

21-nov-17

Data Inizio Prova:

22-nov-17

Data Fine Prova: 22-nov-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,07
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,19
Proteine	% p/p	3,56
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,67
Lattosio	% p/p	4,81
* Residuo secco magro	%	9,06
* pH	unità pH	6,72
* Indice Crioscopico	°C	-0,534
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	75
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14

Responsabile/i di Settore ANNA NARIA FALCIONI

a.S.S.A.I

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 laboratorio.

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



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°:

20175381-011

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.:

21-nov-17

Data Inizio Prova:

22-nov-17

Data Fine Prova: 22-nov-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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC HIMI

UNI EN ISO 13366-2:2007

SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,07
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,19
Proteine	% p/p	3,57
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,68
Lattosio	% p/p	4,81
* Residuo secco magro	%	9,07
* pH	unità pH	6,7
* Indice Crioscopico	°C	-0,534
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	69
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15

Responsabile/i di Settore

ANNA MÁRIA 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.

27 NOV. 2017 /827



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°:

20175381-012

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.:

21-nov-17

Data Inizio Prova:

22-nov-17

Data Fine Prova: 22-nov-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

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	3,39
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,49
Proteine	% p/p	3,37
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47
Lattosio	% p/p	4,93
* Residuo secco magro	%	8,99
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	403
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	76

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FADCIONI

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.



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

20175381-013 prova nº:

del: 27-nov-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 21-nov-17

Accettazione: 20175381

Data Arrivo Camp.: 21-nov-17

Data Inizio Prova: 22-nov-17 Data Fine Prova: 22-nov-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,11	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	103	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Coloniè .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 laboratorio.

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

27 NOV. 2017/827



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°:

20175381-014

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

21-nov-17

22-nov-17

Data Fine Prova: 22-nov-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	4,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,39	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	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	94	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA 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

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

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

27 NOV. 2017 /827



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 n°:

20175381-015

del:

27-nov-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

21-nov-17

Accettazione:

20175381

Data Arrivo Camp.:

21-nov-17

Data Inizio Prova:

22-nov-17

Data Fine Prova:

22-nov-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SENESI PATRIZIA

VIA COSTE 5 62020 COLMURANO 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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,26
Grasso (per calcolo)	% p / √	4,39
Proteine	% p/p	3,39
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,49
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,95
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,526
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	96
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11

Responsabile/i di Settore ANNA MARIALEALCIONI

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.



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





Rapporto di

20175381-016 prova n°:

> 27-nov-17 del:

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 21-nov-17

Accettazione: 20175381

Data Arrivo Camp.: 21-nov-17

Data Inizio Prova: 22-nov-17 Data Fine Prova: 22-nov-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	4,27
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,40
Proteine	% p/p	3,40
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,50
Lattosio	% p/p	4,88
* Residuo secco magro	%	8,98
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	95
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI

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

U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca SB = Prova in subappalto PP = Procedura di Prova U.C. = Unità Campionaria 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. 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 NOV. 2017 /27