AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20163211 del: 05/07/2016

08/07/2016

Data Rdp: Periodo:

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	√d %	d/d %	Nq %	d/d %	%	unità pH	ô	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20163211 001 BECCERICA UMBERTO	20163211- 001 MBERTO	3,11	3,20	3,37	3,47	4,78	8,84	6,63	-0,527	00,00	304	13
Campione: 20163211- 002 CESARETT! BERNARDINO	20163211- 002 ERNARDINO	3,80	3,91	3,41	3,51	4,59	89'8	6,62	-0,529	00'0	390	24
Campione: 20: 00: FIOCCHI GIANNI	20163211- 003 NI	3,50	3,61	3.27	3,37	4,89	8,85	69'9	-0,530	0,00	153	61
Campione: 20° 00° MARZIALI MARIO	20163211- 004 NO	2,67	2.75	3,00	3,09	4,93	8,61	99'9	-0,559	00'0	rv	φ
Campione: 20: 003 MORE' CLAUDIO	20163211- 005 NO	3,33	3.43	3,18	3,28	4,80	99'8	6,63	-0,533	00'0	64	100
Campione: 2016 006 OTTAVIANI LEONE FRANCO	20163211- 006 JNE	3,56	3,67	3,50	3,61	4,85	9,04	6,63	-0,535	00.00	325	ω
;; E	20163211- 007 SIMONE	3,54	3,65	3,17	3,27	4,85	8,72	29'9	-0,526	00'0	200	36
Campione: 201632' 008 SCIAMANNA FRANCO	20163211- 008 RANCO	3,72	3.83	3,20	3,30	4,84	8,73	99'9	-0,535	00'0	111	633

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 08/07/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20163211 del: 05/07/2016

08/07/2016

Data Rdp:

Periodo:

Note:

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Ħ.	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	∧d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 2016 009 SIBILLA "A-1" SOCI	20163211- 009 " SOCI	3,47	3,57	3.23	3,33	4,87	8.79	89'9	-0,529	00'0	231	177
Campione: SOC.AGR. VI D.e.C.	Campione: 20163211- 010 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.	3,48	3,58	3,34	3,44	4,86	68 8	6,68	-0.531	00'0	288	91
Campione: 201632 011 CESARI GIUSEPPINA	20163211- 011 SEPPINA	3,21	3,31	3,03	3,12	2,00	8,73	6,7	-0,529	00'0	167	15
Campione: 20163 012 PINCIAROLI SERGIO	20163211- 012 SERGIO	4,19	4,32	2,93	3.02	4,58	8,20	6,67	-0,531	00'0	705	17
Campione: 201 013 SENESI PATRIZIA	20163211- 013 RIZIA	3,68	3,79	3,25	3,35	4,84	8,78	6,67	-0,526	00'0	207	23
Campione: 2016 014 SIBILLA "B-2" SOCI	20163211- 014 ' SOCI	3,77	3,88	3,25	3,35	4,84	8,77	69'9	-0,526	00'0	204	42



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 Nº 1239

Rapporto di

20163211-001 prova n°:

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lua-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.:

05-lug-16

Data Inizio Prova:

06-lug-16

Data Fine Prova:

06-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

BECCERICA UMBERTO LOC. CASTELLO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	304	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/j 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 PP = Procedura di Prova

A.S.S.A.№

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

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 Ju82



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 Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20163211-002

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163211

Data Arrivo Camp.:

05-lug-16

Data Inizio Prova:

06-lug-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

06-lug-16

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	3,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/∨	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,59	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	390	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIK EALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA ÇANELLA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto

p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unita Rollhanti Colon PP = Procedura di P

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 MAZ



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 Nº 1239

Rapporto di

20163211-003 prova n°:

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163211

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

05-lug-16

06-lug-16

Data Fine Prova:

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	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	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	153	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	61	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

06-lug-16

Responsabile/i di Settore

RIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unita Formaria PP = Procedura di

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.

1482



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163211-004

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163211 05-lug-16

Data Arrivo Camp.:

Data Inizio Prova:

06-lug-16 Data Fine Prova:

Latte bovino

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: **MARZIALI MARIO**

C.DA MARCHESI, 1 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,559	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 * Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	5	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

06-lug-16

Responsabile/i di Settore \.S.S.A.₩

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. = Unita 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.

1482

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20163211-005

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.:

05-lug-16

Data Inizio Prova:

06-lug-16

Data Fine Prova:

06-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI, 9

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	64	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	100	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore FALCION

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. = Unite Promanti Colonie PP = Procedura di Prova PP = Procedura

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.



06-lug-16

Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20163211-006

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163211

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

05-lug-16

06-lug-16

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	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,04	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
⁺ pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	325	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ARTA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità PP = Procedura dh

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.

- 0 100 mg/482



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 Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20163211-007

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.:

05-lug-16

Data Inizio Prova:

06-lug-16

Data Fine Prova:

06-lug-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	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	200	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabije/i di Settore A FALCION

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

PP = Procedura di Prova

U.F.C. = Unita Epithanti Colonie

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.

15 /n 82



Laboratorio di analisi

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

20163211-008 prova n°:

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.:

05-lug-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

06-lug-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 06-lug-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21

63047 MONTEFORTINO FM

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	111	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	633	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

DDALENA CANELLA MOARIA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Fo PP = Procedura di

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.

- 100 /48L



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



Spettabile:

Produttore:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA "A 1" SOCI

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20163211-009

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

05-lug-16

06-lug-16

Data Fine Prova:

06-lug-16

Tipo Prove:

Р

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,57	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	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	231	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	177	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

U.F.C. = Unità PP = Procedura

s.s.= su sostanza secça 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.

15/u82



Laboratorio di analisi

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

20163211-010 prova n°:

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.:

05-lug-16

Data Inizio Prova: 06-lug-16

Data Fine Prova:

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	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / √	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68 PP027Rev.0 Metodo interno FT-I	
* 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	288	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

06-lug-16

sabile/i di Settore ARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

SB = Prova in subappalto p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unita Fortuat PP = Procedura

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.

- /482



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 Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20163211-011

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.:

05-lug-16

Data Inizio Prova:

06-lug-16

Data Fine Prova:

06-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Spettabile:

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	5,00	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,529	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	167	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

sabile/i di Settore

MARIAFALCIONI ANNA

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Millouille

LEGENDA

SB = Prova in subappalto

p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume

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 di analisi

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°:

20163211-012

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.:

05-lug-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

06-lug-16

Data Fine Prova:

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	4,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,20	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	inità pH 6,67 PP027Rev.0 Metodo interno	
* 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	705	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

06-lug-16

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

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 /4 82



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163211-013

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

05-lug-16

06-lug-16

Data Fine Prova:

06-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

62020 COLMURANO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	207	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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 Femanti Golonie 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.



06-lug-16

Laboratorio di analisi

Data Fine Prova:

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°:

20163211-014

del:

08-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-lug-16

Accettazione:

20163211

Data Arrivo Camp.:

Data Inizio Prova:

05-lug-16 06-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,77	ISO 9622/I
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,88	ISO 9622/I
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/II
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/I
Lattosio	% p /p	4,84	ISO 9622/I
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	204	UNI EN ISC
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	42	PP023Rev.

IDF 141:2013 IDF 141:2013

IDF 141:2013

IDF 141:2013 DF 141:2013

.0 Metodo interno FT-IR

.0 Metodo interno FT-IR

.0 Metodo interno FT-IR .0 Metodo interno FT-IR

O 13366-2:2007

(j)

v.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARKA FALCIONI

A.S.S.A.M.

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

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

(*) = 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.

1 482