AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

A SSAM

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164420 del: 21/09/2016

23/09/2016

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Spettabile Azienda SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Data Rdp: Periodo:

Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	19		180		18	
Cellule C	cell x UI 1000/mL	237		902		110	
Contenut o in s acqua aggiunta	%	00'0		00'0		00'0	
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,523		-0,531		-0,536	
Ą	unità pH	6,65		6,58		6,64	
Residuo secco magro	%	8,66		8,66		8,68	
Lattosio	d/d %	4,74		4,75		4,80	
Proteine (per calcolo)	//d %	3,33		3,31		3,29	
Proteine	d/d %	3,23		3,21		3,19	
Grasso (per calcolo)	√d %	3,21		4,49		3.76	
Grasso	d/d %	3,12		4,36		3.65	-
		20164420-	RANCO & C.	20164420- 002	PARIDE	20164420-	SIACOMO
		Campione:	CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	Campione: 20164420- 002	DEL DOTTO PARIDE	Campione:	OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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°:

20164420-001

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

20164420

Data Arrivo Camp.:

21-set-16

Data Inizio Prova:

21-set-16

Data Fine Prova: 21-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE. 20

62010 URBISAGLIA MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,21	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	4,74	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	237	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	. 19	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 Formanti PP = Procedura di Prova

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

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

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

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del 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 201 /646

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164420-002

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

20164420

Data Arrivo Camp.:

21-set-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

21-set-16

Data Fine Prova: 21-set-16

Latte bovino

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: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultate
Grasso	% p/p	4,36
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,49
Proteine	% p/p	3,21
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,31
Lattosio	% p/p	4,75
* Residuo secco magro	%	8,66
* pH	unità pH	6,58
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	902
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	180

Metodo

TRO

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

Responsabile/i di Settore FALCION

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

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Milaure

(*) = 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.

26 981, 2016 /646

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164420-003

del:

23-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-set-16

Accettazione:

20164420

Data Arrivo Camp.:

21-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 GIACOMO AZ.AGR.

VIA S. CRISTOFORO, 3 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,536	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	110	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

FALCIONI

Responsabile del Laboratorio RIA MADDALENA CANELLA Meeli

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.

26 SET. 2015/646

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012