AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20163087 del: 28/06/2016

Data Rdp: Periodo:

30/06/2016

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

8 <u>8</u> 0	100 L								
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	. 53	36	54	φ.	92	110	823	122
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	703	89	177	5	57	901	417	68
Contenut o in acqua aggiunta	%	00.0	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0	00,0
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,534	-0,538	-0,535	-0,553	-0,534	-0,540	-0,534	-0,536
Ą	unità pH	6,62	6,57	6,65	6,61	6,61	6,59	6,64	6,61
Residuo secco magro	%	8,91	8,82	8,82	8,28	8,63	9,22	8,62	8,63
Lattosio	d/d %	4,79	4,75	4,90	4,92	4,78	4,72	4,92	4,85
Proteine (per calcolo)	N d %	3,52	3,48	3,34	2,74	3,27	3,92	3,11	3,19
Proteine	d/d %	3,42	3,38	3,24	2,66	3,17	3,81	3,02	3,10
Grasso (per calcolo)	∧ d %	3,81	3,62	3,51	3,98	3,56	4,70	3,75	3,59
Grasso	d/d %	3,70	3,51	3,41	3,86	3,46	4,56	3,64	3,49
		20163087- 001 UMBERTO	Campione: 20163087- 002 CESARETTI BERNARDINO	20163087- 003 NNI	20163087- 004 ARIO	20163087- 005 DIO	20163087- 006 EONE	20163087- 007 SIMONE	20163087- 008 FRANCO
		Campione: 2016308 001 BECCERICA UMBERTC	CESARETTI	Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	Campione: 20 00 MARZIALI MARIO	Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	Campione: 2016 006 OTTAVIANI LEONE FRANCO	Campione: 201630 007 SAGRIPANTI SIMONE	Campione: 2016308 008 SCIAMANNA FRANCO

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 30/06/2016



AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20163087 del: 28/06/2016

30/06/2016

Periodo: Data Rdp:

Note:

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

Campione: 201: 014 SIBILLA "B-2" SOCI	Campione: 20: 01: SENESI PATRIZIA	Campione: 20163 012 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 201630 011 CESARI GIUSEPPINA	Campione: SOC.AGR. VI D.e C.	Campione: 2019 009 SIBILLA "A-1" SOCI		
20163087- 014 SOCI	20163087- 013 RIZIA	20163087- 012 SERGIO	20163087- 011 SEPPINA	Campione: 20163087- 010 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.	20163087- 009 'SOCI		
3,91	3,98	3,70	3,18	3,55	3,51	% p/p	Grasso
4,03	4,10	ა .81	3,28	3,66	3,62	% p/V	Grasso (per calcolo)
3,08	3,19	3,42	2,95	3,43	3,17	% p/p	Proteine
3,17	3,29	3,52	3,04	3,53	3,27	% p/V	Proteine (per calcolo)
4,80	4,88	4,79	4,98	4,81	4,84	% p/p	Lattosio
8,57	8,76	8,91	8,62	8,93	8,69	%	Residuo secco magro
ნ ენ ა	6,64	6,6	6,61	6,61	6,65	unità pH	PH
-0,535	-0,532	-0,534	-0,536	-0,535	-0,532	റ്	Indice Crioscopi co
0.00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	%	Contenut o in acqua aggiunta
360	201	703	157	600	335	celi x 1000/mL	Cellule somatiche
1190	83	20	65 5	20	139	UFCx100 0/mL	Cellule Carica somatiche Batterica Totale
							•

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°:

20163087-001

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163087

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-giu-16

29-giu-16

Data Fine Prova:

29-giu-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17

BECCERICA UMBERTO LOC. CASTELLO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

63857 AMANDOLA (FM)

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso (per calcolo)	% p/p	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
	% p∕V	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4.79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	• -	
* pH	unità pH	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	•	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev 0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	703	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARI

Responsabile del Laboratorio

RIA 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

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.

3 0 610. 2016 (464



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°:

20163087-002

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

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	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3.38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	68	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

29-giu-16

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA 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 C 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.

3 0 610. 200 464

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°:

20163087-003

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

29-giu-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	3.41	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p /p	4,90	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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 somaţiche	cell x 1000/mL	•	· · · ·
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	177	UNI EN ISO 13366-2:2007
/ Otalo	OI CX1000/ML	54	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

29-giu-16

Responsabile/i di Settore ANNA MARIALFALCION

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

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

3 8 619. 2013/464



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°:

20163087-004

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-qiu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MARZIALI MARIO C.DA MARCHESI, 1 62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3.86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	2,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,28	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,553	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	13	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

29-giu-16

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA RALCION

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 Cotonie PP = Procedura di Prova

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

ll 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.

3 0 811, 2013 466



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:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20163087-005

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

29-giu-16

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

U.M.	Risultato	Metodo
% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/∨	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
cell x 1000/mL	57	UNI EN ISO 13366-2:2007
UFCx1000/mL	76	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL	% p/p 3,46 % p/V 3,56 % p/p 3,17 % p/V 3,27 % p/p 4,78 % 8,63 unità pH 6,61 °C -0,534 % 0,00 cell x 1000/mL 57

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

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 C PP = Procedura di Provai 1

CHI

RE

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.

9 0 8111. 2013 han



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:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di

prova nº:

20163087-006

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova:

29-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA S.BIAGIO

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,92	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,22	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,540	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	901	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	110	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

RIA 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

0

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.

3 0 BILL 2813 464



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°:

20163087-007

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova:

29-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SAGRIPANTI SIMONE LOC. SAN ROCCO, 287

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	417	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	823	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA EALCIONI

Responsabile del Laboratorio 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 Ebrmant Colonie PP = Procedura di Prova

S

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.

30614. 201464

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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 nº:

20163087-008

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

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	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	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	89	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	122	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

29-giu-16

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA KALCIONI

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 Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

5

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

MADDALENA CANELLA

(*) = 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.

3 0 610. 2018 464



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°:

20163087-009

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163087

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-giu-16

29-giu-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Prova

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Grasso	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,62	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	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	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

U.M.

29-giu-16

Cellule somatiche cell x 1000/mL Carica Batterica Totale UFCx1000/mL Metodo

Risultato

0,00

335

139

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

LEGENDA

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

* Contenuto in acqua aggiunta

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

U.F.C. = Unità Form PP = Procedura di Prova

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

MADDALENA CANELLA

(*) = 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.

3 0 811. 333 464



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°:

20163087-010

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova:

29-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

RE

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	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,66	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	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,93	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	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	600	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	20	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

esponsabile del Laboratorio IA MADDALENA CANELLA Money

> 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 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.

3 0 8111. 2015 464



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°:

20163087-011

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova: 29-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Metodo

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARI GIUSEPPINA VIA LE CASE 3

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

62020 CESSAPALOMBO MC

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

REGIO

ORY

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

U.M.	Risultato
% p/p	3,18
% p/V	3,28
% p/p	2,95
% p/V	3,04
% p/p	4,98
%	8,62
unità pH	6,61
°C	-0,536
%	0,00
cell x 1000/mL	157
UFCx1000/mL	65
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

sponsabile del Laboratorio

ADDALENA 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

(*) = 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.

3 0 6111 146h



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°:

20163087-012

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova: 29-giu-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	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,81	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	703	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	20	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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

Responsabile del Laboratorio

(*) = 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.

5 6 611 2016/ 464



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

20163087-013 prova n°:

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163087

Data Arrivo Camp.:

28-qiu-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

29-giu-16

Data Fine Prova: 29-giu-16

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SENESI PATRIZIA **VIA COSTE 5**

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M.	Risultato	Metodo
	% p/p	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p / ∨	4.10	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	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	•	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	-	201	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Datterica Totale	UFCx1000/mL	83	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA/FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IA MADDALENA CANELLA Mouell

LEGENDA

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

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

U.F.C. = Unità Forma PP = Procedura di Prova

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

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA. NOTE

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.

3 0 610. 200 464



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Tel. 071-8081

Data Fine Prova:

Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

20163087-014 prova n°:

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163087

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-giu-16

29-giu-16

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	3.91	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	•	
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	•	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6.65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0.00	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	.,	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Carica Batterica Totale	· · · · · -	360	UNI EN ISO 13366-2:2007
	UFCx1000/mL	1190	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

29-giu-16

Responșabile/i di Settore

ARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Mosiner

LEGENDA

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

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

U.F.C. = Unità Forma 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.

3 0 810, 2010 (464