

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°:

20163559-001

del:

01-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-lug-16

Accettazione:

20163559

Data Arrivo Camp.:

26-lug-16

Data Inizio Prova:

27-lug-16

Tipo Prove:

Data Fine Prova: 27-lug-16

Latte bovino

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,95	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,60	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,24	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	184	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP923Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor ARIA-FALCION

Responsabile del Laboratorio

IARIA 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

(*) = 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.

64 . 4 2013/537



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 20163559-002 prova nº:

> del: 01-ago-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 26-lug-16

Accettazione: 20163559

Data Arrivo Camp.: 26-lug-16

Data Inizio Prova: 27-lug-16 Data Fine Prova: 27-lug-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore: **ANGELINI TONINO**

C.DA MONTE 18 63030 ROTELLA AP

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,95	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	73	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PR023Rev.4 2016 Metodo interno BS

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie s.s.= su sostanza secca p/p = peso su peso p/V = peso su Volume PP = Procedura di Prova 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.

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it





LAB Nº 1239

Responsabile del Laboratorio

MARIA, MADDALENA CANELLA

Rapporto di prova n°: 20163559-003

del: 01-ago-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 26-lug-16

Accettazione: 20163559

Data Arrivo Camp.: 26-lug-16

Data Inizio Prova: 27-lug-16 Data Fine Prova: 27-lug-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SIBILLA "A 2" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,68	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	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	138	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	28	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
U.C. = Unità Campionaria

Responsabile/i di Setto

ANNA MARIA PALCIONE

OTE (*) = 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.

01 - 1 215/532

A.S.S.A.M

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20163559-004

del: 01-ago-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 26-lug-16

Accettazione: 20163559

Data Arrivo Camp.: 26-lug-16

Data Inizio Prova: 27-lug-16 Data Fine Prova: 27-lug-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore:

A.S.S.A.M.

DI MULO ROBERTO FILIPPO

VIA TACCARELLI 32 63857 AMANDOLA FM

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	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,77	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	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	147	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	32	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore/

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

IOTE (*) = 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.

01 813 2015/532



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°:

20163559-005

del:

01-ago-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

26-lug-16

Accettazione:

20163559

Data Arrivo Camp.:

26-lug-16

Data Inizio Prova:

27-lug-16

Data Fine Prova: 27-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7**

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

SALVATORI MANFREDO LOC. PARADISO, 20

62025 PIORACO MC

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	3,15	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	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	171	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev 4 2016 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore ARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

4 2016 Metodo interno BSC

M MADDALENA CANELLA سرمة

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.

FI - 3. 2016/532



Laboratorio di analisi

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 20163559-006 prova nº:

01-ago-16 del:

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 26-lua-16

Accettazione: 20163559 Data Arrivo Camp.: 26-lug-16

Data Inizio Prova: 27-lug-16 Data Fine Prova: 27-lug-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore: SIBILLA B4

U.M.	Risultato	Meto
% p/p	3,53	ISO
% p/V	3,64	ISO
% p/p	3,17	ISO
% p∕V	3,27	ISO
% p/p	4,80	ISO
%	8,65	PPC
unità pH	6,73	PPC
°C	-0,531	PPC
%	0,00	PPC
cell x 1000/mL	190	UNI
UFCx1000/mL	10	PP
	% p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL	% p/p 3,53 % p/V 3,64 % p/p 3,17 % p/V 3,27 % p/p 4,80 % 8,65 unità pH 6,73 °C -0,531 % 0,00 cell x 1000/mL 190

Metodo

O 9622/IDF 141:2013 O 9622/IDF 141:2013 O 9622/IDF 141:2013 O 9622/IDF 141:2013

O 9622/IDF 141:2013

027Rev.0 Metodo interno FT-IR 027Rev.0 Metodo interno FT-IR 027Rev.0 Metodo interno FT-IR

027Rev.0 Metodo interno FT-IR

NI EN ISO 13366-2:2007

029Rev.4 2016 Metodo interno BSC HIM/C

noon

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

Responsabile/i di Settore

ARIA FALCIONI

LEGENDA

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

0 1 0 4 2016 /532