AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20170946 del: 28/02/2017

07/03/2017

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 %	N d %	d/d %	√d %	d/d %	%	unità pH	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione:	20170946- 001	3,78	3,89	3,38	3,48	4,76	8,83	6,62	-0,531	00.0	287	8
CESARETTI	CESARETTI BERNARDINO						-	-				!
Campione:	20170946-	3,45	3,55	3.34	3.44	4.81	883	6 62	-0 530	00.0	295	90
FIOCCHI GIANNI	ANNI)
Campione:	20170946- 003	4,39	4,52	3.72	3,83	4,62	9,04	6,51	-0,529	00.00	183	4
MARZIALI MARIO	ARIO											
Campione:	20170946- 004	99'9	6.86	3.26	3,36	4,56	8,51	6,54	-0,527	0.00	81	=
OTTAVIANI LEONE FRANCO	LEONE											
Campione:	20170946- 005	3,33	3,43	60'8	3,18	4.75	8,53	6,59	-0,525	00'0	84	26
SAGRIPANTI SIMONE	I SIMONE											
Campione:	20170946- 006	11,4	4,23	3,06	3,15	4.82	8,57	6.62	-0.532	00.00	101	528
SCIAMANNA FRANCO	A FRANCO											
Campione:	20170946- 007	3,56	3,67	3,27	3,37	4,80	8,76	6,61	-0,528	00.00	263	61
SIBILLA "A-1" SOC!	" soci											
Campione:	20170946- 008	3,78	3,89	3,38	3,48	4,76	8,83	6,6	-0.532	0.00	288	18
SOC.AGR. VI	SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA											

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 08/03/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20170946 del: 28/02/2017

07/03/2017

Data Rdp:

Periodo:

63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

Spettabile Azienda

Ā Lattosio Proteine Grasso

Cellule Carica somatiche Batterica Totale Contenut o in s Indice Crioscopi Residuo secco magro Proteine (per calcolo) Grasso (per calcolo)

UFCx100 0/mL aggiiinta . 0.00 -0,535 unità pH 6.56 d/d % ∧d % d/d % Λq % d/d % 3,83 20170946-009

9,10 4,81 3,71 3,60 3.94

4,83 3,40 3,30 4,08

3.96

Campione: 20170946-010 PINCIAROLI SERGIO

CESARI GIUSEPPINA

Campione:

10

373

00.0

-0,535

99'9

8,82

3,41

3,31 4.04

3,92

Campione: 20170946-011 SENESI PATRIZIA

3,12

2.66 2.58

121

937

0.00

-0,521

6,5

8.47

4,66

3,21

10

151

00.00

-0.528

6,63

8,88

4,88

103

855

0.00

-0.531

6,61

8,75

4.74

3,42

3.32

3.84

3.73

Campione: 20170946-012

ANSUINI QUINTO E SANDRO

20170946-013

SIBILLA "B-2" SOCI Campione:

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 08/03/2017



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°:

20170946-001

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-feb-17

01-mar-17

Data Fine Prova: 01-mar-17

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARETTI BERNARDINO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,78
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,89
Proteine	% p/p	3,38
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48
Lattosio	% p/p	4,76
* Residuo secco magro	%	8,83
* pH	unità pH	6,62
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	287
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18

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 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.

11 TO A 11 TO A 15 / 151



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°:

20170946-002

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.:

28-feb-17

Data Inizio Prova:

01-mar-17

Data Fine Prova:

01-mar-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	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	295	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/j 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 Colonia 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.

11 100 2017/151





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 nº

20170946-003

del

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170946 28-feb-17

Data Inizio Prova:

01-mar-17

Data Fine Prova: 01-mar-17

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	4,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,04	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,51	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	183	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.4 2016 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore ANNA MARAFALCIONI

N EN ISO 13366-2:2007 023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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

4 - 4 - 1917 /151





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°

20170946-004

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.:

28-feb-17

Data Inizio Prova:

01-mar-17

Data Fine Prova: 01-mar-17

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
Grasso	% p/p	6,66
Grasso (per calcolo)	% p/V	6,86
Proteine	% p/p	3,26
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,36
Lattosio	% p/p	4,56
* Residuo secco magro	%	8,51
* pH	unità pH	6,54
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	81
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11

Responsabile/i di Settore r**/l**a/fàlcioni

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

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.

6 T MOR 377 /151





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

20170946-005 prova n°

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-feb-17

01-mar-17

Data Fine Prova:

01-mar-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	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	3,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,18	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	84	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	97	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

di Settore ALCIONI

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.

6 7 Mar. 2017 /154





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°

20170946-006

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.:

28-feb-17

Data Inizio Prova:

01-mar-17

Data Fine Prova:

01-mar-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
Grasso	% p/p	4,11
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,23
Proteine	% p/p	3,06
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,15
Lattosio	% p/p	4,82
* Residuo secco magro	%	8,57
* pH	unità pH	6,62
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	101
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	528

abile/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 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 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.

83 Mar. 2017 /151



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°

20170946-007

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.:

28-feb-17

Data Inizio Prova:

01-mar-17

Data Fine Prova:

01-mar-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SIBILLA "A 1" SOCI

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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,56
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67
Proteine	% p/p	3,27
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37
Lattosio	% p/p	4,80
* Residuo secco magro	%	8,76
* pH	unità pH	6,61
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	263
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	61

ile/i di Settore ANNA MARIÀ FALCIONI

UNI EN ISO 13366-2:2007 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

RT HOR 2017 /154





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°:

20170946-008

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-feb-17

01-mar-17

Data Fine Prova: 01-mar-17 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	3,78	ISO 9622/IDF 14
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,89	ISO 9622/IDF 14
Proteine	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 14
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 14
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 14
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Met
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Met
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Met
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Met
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	288	UNI EN ISO 1336
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.4 201

41:2013

41:2013

41:2013

41:2013

41:2013

etodo interno FT-IR

etodo interno FT-IR etodo interno FT-IR

etodo interno FT-IR

366-2:2007

16 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 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.

pr 1100 0007 /154





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°:

20170946-009

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.:

28-feb-17

Data Inizio Prova:

01-mar-17

Data Fine Prova: 01-mar-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
Grasso	% p/p	3,83
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,94
Proteine	% p/p	3,60
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,71
Lattosio	% p/p	4,81
* Residuo secco magro	%	9,10
* pH	unità pH	6,56
* Indice Crioscopico	°C	-0,535
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	275
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10

abije/i di Settore 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



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.

0.7 (0.0) 1017/151



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°

20170946-010

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20170946 28-feb-17

Data Inizio Prova:

01-mar-17

Data Fine Prova:

01-mar-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32

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

62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,96
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,08
Proteine	% p/p	3,30
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,40
Lattosio	% p/p	4,83
* Residuo secco magro	%	8,82
* pH	unità pH	6,66
* Indice Crioscopico	°C	-0,535
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	373
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA 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 laboratorio.

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

67 Mile 1917/151



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°:

20170946-011

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

28-feb-17

01-mar-17

Data Fine Prova: 01-mar-17

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	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,92
Grasso (per calcolo)	% p / √	4,04
Proteine	% p/p	3,31
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,41
Lattosio	% p/p	4,88
* Residuo secco magro	%	8,88
* pH	unità pH	6,63
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	151
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	, 10

Responsabile/i di Settore ANNA MARINFALCIONI

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 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.

1.151



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°:

20170946-012

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

20170946

Data Arrivo Camp.:

28-feb-17

Data Inizio Prova:

01-mar-17

Data Fine Prova:

01-mar-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

ANSUINI QUINTO E SANDRO

VOCABOLO PEZZE 432 62024 MATELICA MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	2,58
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,66
Proteine	% p/p	3,12
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,21
Lattosio	% p/p	4,66
* Residuo secco magro	%	8,47
* pH	unità pH	6,5
* Indice Crioscopico	°C	-0,521
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	937
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	121

Responsabilé i di Settore ANNA MARIA FALCIONI ISO 9622/IDF 141:2013

Metodo

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

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.

11717 /151



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°:

20170946-013

del:

07-mar-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-feb-17

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20170946 28-feb-17

Data Inizio Prova:

01-mar-17

Data Fine Prova:

01-mar-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

SIBILLA "B 2" SOCI

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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,73
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,84
Proteine	% p/p	3,32
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,42
Lattosio	% p/p	4,74
* Residuo secco magro	%	8,75
* pH	unità pH	6,61
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	855
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	103

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI UNI EN ISO 13366-2:2007

PRO338 & 42016 Metodo interno BSC

A.S.A.M. OO

A.S.A.M. O

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

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.

67 10 × 227 /151