

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°:

20163088-001

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163088

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

29-giu-16

Data Fine Prova:

29-giu-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,53
Grasso (per calcolo)	% p/∨	3,64
Proteine	% p/p	3,00
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,09
Lattosio	% p/p	4,60
* Residuo secco magro	%	8,29
* pH	· unità pH	6,56
* Indice Crioscopico	°C	-0,529
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	365
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5

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.3 2014 Metodo interno BSC REGIO

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI

Responsabile del Laboratorio

HA 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

NOTE

(*) = 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 6 6 14 - 1662



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°:

20163088-002

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163088

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

29-giu-16

29-giu-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

11

Spettabile:

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

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

ANGELINI TONINO C.DA MONTE 18 63030 ROTELLA AP

rasporto a cura di: PAOLO FIORAN	٧
----------------------------------	---

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4.01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,64	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,546	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	85	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.3 2014 Metodo interno B

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

TRO

U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

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

NOTE

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

U.M. = Unità di Misura

p/V = peso su Volume

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.

13 0 BH 1 1462



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

20163088-003 prova nº:

del:

30-qiu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163088

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova:

29-giu-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	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,67	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	4,62	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.48	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6.59	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	266	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

RÍA 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 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 0 614 2016/462



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:



LAB Nº 1239

Rapporto di

20163088-004 prova n°:

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163088

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova: 29-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

DI MULO ROBERTO FILIPPO **VIA TACCARELLI 32**

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

63857 AMANDOLA FM

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	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,92	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	714	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

sabile/i di Settore

ARIA 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

OÄ U.F.C. = Unità Form 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 6 6111 2016 463

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 Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

Produttore:



LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20163088-005

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163088

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

29-giu-16

LOC. PARADISO, 20 62025 PIORACO MC

SALVATORI MANFREDO

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,55
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,66
Proteine	% p/p	3,01
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,10
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,56
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,536
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	88
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11

Metodo

0

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.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

REG Onesponsabile del Laboratorio A MADDALENA CANELLA

ORTH U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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

LEGENDA

NOTE

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

U.M. = Unità di Misura 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.

A 0 810, 2010 463



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°:

20163088-006

del:

30-giu-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

28-giu-16

Accettazione:

20163088

Data Arrivo Camp.:

28-giu-16

Data Inizio Prova:

29-giu-16

Data Fine Prova:

29-giu-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

SIBILLA B4	

Produttore:

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Prova	U.M.
Grasso	% p/p
Grasso (per calcolo)	% p/V

Proteine % p/p Proteine (per calcolo) % p/V Lattosio % p/p Residuo secco magro % unità pH * Indice Crioscopico

* Contenuto in acqua aggiunta Cellule somatiche

Carica Batterica Totale

3,65 3,00 3,09 4,83 8,52 6,69 °C -0,534% 0,00 cell x 1000/mL 82 UFCx1000/mL 9

Risultato

3,54

ISO 9622/IDF 141:2013 ISO 9622/IDF 141:2013

Metodo

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.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore 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 Colonie PP = Procedura di Prova

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

NOTE

(*) = 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

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. 1 463