

Rapporto di prova n°: **0186098-001**

del: **28-dic-18**

Descrizione: **te crudo bovino**

Data Prelievo: **28-dic-18**

Accettazione: **20186098**

Data Arrivo Camp.: **dic-18**

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

**Produttore:**  
**DI MULO ROBERTO FILIPPO LM SIBILLA**  
**VIA TACCARELLI 32**  
**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **LOLO FIORANI**

| Prova                            | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|----------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                           | % p/p          | <b>3,75</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolazione)        | % p/V          | <b>3,86</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                         | % p/p          | <b>3,34</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolazione)      | % p/V          | <b>3,44</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                         | % p/p          | <b>4,76</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco (sostanza secca) | %              | <b>8,79</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                             | unità pH       | <b>6,69</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico             | °C             | <b>-0,527</b> | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Contenuto in acqua aggiunta    | %              | <b>0,00</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| Cellule somatiche                | cell x 1000/mL | <b>319</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica (coliformi)     | UFCx1000/mL    | <b>279</b>    | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore  
**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = Prova in subambiente  
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 accreditata da ACCREDIA.  
Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni residui 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.

**28 DIC. 2018 / 936**

Rapporto di prova n°: **20186098-002**

del: **28-dic-18**

Descrizione: **latte crudo bovino**

Data Prelievo: **28-dic-18**

Accettazione: **20186098**

Data Arrivo Camp.: **10-dic-18**

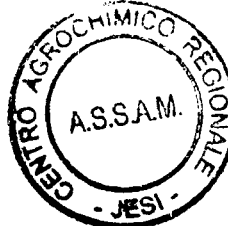
**Spettabile:**  
**LATTE MARCHE-SIBILLA**  
**VIA SANDRO TOTTI 7**  
**60100 ANCONA (AN)**

**Produttore:**  
**VIOLA GIULIO**  
**VIA BENEDETTO COSTA N.82**  
**62028 SARNANO MC**

Trasporto a cura di: **DLO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,73</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,84</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine                      | % p/p          | <b>3,30</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,40</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,76</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo secco               | %              | <b>8,75</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,69</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,527</b> | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Contenuto in acqua aggiunta | %              | <b>0,00</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| Cellule somatiche             | cell x 1000/mL | <b>289</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica Batterica Totale       | UFCx1000/mL    | <b>7</b>      | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |
| * Urea                        | mg/100mL       | <b>33,4</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



**LEGENDA**

SB = Prova in sostanza secca 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

**NOTE** (\*) = Prova accreditata da ACCREDIA.  
Il campione analizzato viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I campioni disponibili 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.

**28 DIC. 2018 / 936**

Rapporto di prova n°: **0186098-003**

del: **28-dic-18**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **dic-18**

Accettazione: **186098**

Data Arrivo Camp.: **dic-18**

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

**Produttore:**  
**MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.**  
**LOC.PAROLITO,124**  
**62027 SAN SEVERINO MC**

Trasporto e consegna: **LO FIORANI**

| Prova                         | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-------------------------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grasso                        | % p/p          | <b>3,77</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso (per calcolo)          | % p/V          | <b>3,88</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteina                      | % p/p          | <b>3,34</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteina (per calcolo)        | % p/V          | <b>3,44</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio                      | % p/p          | <b>4,88</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Residuo                     | %              | <b>8,91</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH                          | unità pH       | <b>6,67</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indice Crioscopico          | °C             | <b>-0,531</b> | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Contenuto in acqua aggiunta | %              | <b>0,00</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| Cellule somatiche             | cell x 1000/mL | <b>250</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Caricamento batterico         | UFCx1000/mL    | <b>28</b>     | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |
| * Urea                        | mg/100mL       | <b>20,6</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |

Responsabile/i di Settore  
**ANNA MARIA FALCIONI**



**LEGENDA**

SB = peso su base secca 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

**NOTE**  
(1) Il laboratorio è accreditata da ACCREDIA.  
(2) Il prelievo e l'analisi vengono effettuati dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
(3) I residui dopo l'analisi vengono smaltiti.  
(4) Il conteggio logico la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
(5) Il risultato è espresso come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
(6) Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.  
(7) La garanzia relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**28 DIC. 2018 / 936**



## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239 L

Rapporto di Prova: **186098-004**

Data: **28-dic-18**

Descrizione: **latte crudo bovino**

Data Prelievo: **dic-18**

Accettazione: **dic-18**

Data Arrivo: **dic-18**

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

**Produttore:**  
**SIBILLA "B 3" AREPROL**

Trasporto: **LO FIORANI**

| Prova           | U.M.           | Risultato     | Metodo                             |
|-----------------|----------------|---------------|------------------------------------|
| Grassi          | % p/p          | <b>3,84</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grassi totali   | % p/V          | <b>3,96</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine        | % p/p          | <b>3,35</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine totali | % p/V          | <b>3,45</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio        | % p/p          | <b>4,90</b>   | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Reticolo      | %              | <b>8,94</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH            | unità pH       | <b>6,69</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indicatore    | °C             | <b>-0,532</b> | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Conteggio     | %              | <b>0,00</b>   | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| Cellule         | cell x 1000/mL | <b>224</b>    | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Carica          | UFCx1000/mL    | <b>36</b>     | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



### LEGENDA

SB = Prova Substantiva  
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

1. La prova è accreditata da ACCREDIA.
2. L'analisi è effettuata dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.
3. I campioni dopo l'analisi vengono smaltiti.
4. La conta batteriologica la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.
5. Il risultato è espresso come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.
6. Il risultato di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del cliente.
7. La certificazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

**28 DIC. 2018/936**



# CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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. N° 1239 L

Rapporto di Prova: 186098-005

Data: 28-dic-18

Descrizione: latte crudo bovino

Data Prelievo: 28-dic-18

Accettazione: 186098

Data Arrivo: 28-dic-18

Spettabile:  
LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTI 7  
60100 ANCONA (AN)

Produttore:  
SALVATORI MANFREDO  
LOC. PARADISO, 20  
62025 PIORACO MC

Trasportatore: LO FIORANI

| Prova         | U.M.           | Risultato | Metodo                             |
|---------------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Grasso        | % p/p          | 3,75      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Grasso        | % p/V          | 3,86      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine      | % p/p          | 3,37      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Proteine      | % p/V          | 3,47      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Lattosio      | % p/p          | 4,77      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * Rilevazione | %              | 8,83      | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH          | unità pH       | 6,7       | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Indicatore  | °C             | -0,528    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Conteggio   | %              | 0,00      | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| Conteggio     | cell x 1000/mL | 346       | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| Conteggio     | UFCx1000/mL    | 314       | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



## LEGENDA

SB = Sostanza Basi 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

## NOTE

Il laboratorio è accreditato da ACCREDIA.  
Il campione viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
I residui dopo l'analisi vengono smaltiti.  
Per le analisi microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
La misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
Il risultato di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del cliente.  
L'incertezza relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

28 DIC. 2018 / 936



## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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 N° 1239 L

Ra... 0186098-006  
28-dic-18  
Descr... e crudo bovino  
Data Pr... dic-18  
Accettaz... 136098  
Data Arriv... dic-18  
Traspr... LO FIORANI

Spettabile:  
LATTE MARCHE-SIBILLA  
VIA SANDRO TOTI 7  
60100 ANCONA (AN)

Produttore:  
SIBILLA B4

| Prova    | U.M.           | Risultato | Metodo                             |
|----------|----------------|-----------|------------------------------------|
| Gr...    | % p/p          | 3,68      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Gr...    | % p/V          | 3,79      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Pro...   | % p/p          | 3,30      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Pro...   | % p/V          | 3,40      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| Latt...  | % p/p          | 4,76      | ISO 9622/IDF 141:2013              |
| * ...    | %              | 8,75      | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * pH     | unità pH       | 6,71      | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * Inc... | °C             | -0,527    | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| * C...   | %              | 0,00      | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR    |
| C...     | cell x 1000/mL | 267       | UNI EN ISO 13366-2:2007            |
| C...     | UFCx1000/mL    | 7         | PP023Rev.5 2018 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI



LEG...  
SB = ...  
p/p = ...  
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  
accreditata da ACCREDIA.  
viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.  
abili dopo l'analisi vengono smaltiti.  
biologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.  
sura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.  
to di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del  
ntazione relativa al risultato della prova è conservata per 48 mesi presso il laboratorio ed è a disposizione del cliente.

28 DIC. 2018 / 936