

### 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 20164014-001 prova n°:

> del: 05-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 30-ago-16

Accettazione: 20164014 Data Arrivo Camp.: 30-ago-16

Data Inizio Prova: Data Fine Prova: 31-ago-16 31-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

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

Prova	U. <b>M</b> .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,54	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,31	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	228	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

U.F.C. = Unité Formant Offor U.M. = Unità di Misura s.s.= su sostanza secca SB = Prova in subappalto PP = Procedura di Prove U.C. = Unità Campionaria p/V = peso su Volume p/p = peso su peso

(\*) = 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.

E 5 SET, 2016/591

G

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: laboriesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20164014-002

del:

05-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-ago-16

Accettazione:

20164014

Data Arrivo Camp.:

30-ago-16

Data Inizio Prova:

31-ago-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

**ANGELINI TONINO C.DA MONTE 18** 63030 ROTELLA AP

LATTE MARCHE-SIBILLA

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	5,04	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	5,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,75	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,548	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	140	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	24	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

31-ago-16

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Moserele

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto

p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = UNIN a 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 smattiti.

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 SCI 2016/SP/

**(**)



### Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164014-003

del:

05-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

30-ago-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164014

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

30-ago-16

31-ago-16 Data Fine Prova:

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	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p <b>/</b> V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,63	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	215	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

31-ago-16

Responsabile/i di Settore

ANNA MÁPIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Mouelle

**LEGENDA** 

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

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

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.

F 5 SET. 2016/5P1



#### 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°: 20164014-004

del: 05-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 30-ago-16

Accettazione: 20164014

Data Arrivo Camp.: 30-ago-16

Data Inizio Prova: 31-ago-16 Data Fine Prova: 31-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

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

Produttore:

DI MULO ROBERTO FILIPPO

VIA TACCARELLI 32 63857 AMANDOLA FM

Prova	U. <b>M</b> .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	309	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	19	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

T 5 367. 2016 ) 581

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:

LATTE MARCHE-SIBILLA

**SALVATORI MANFREDO** 

LOC, PARADISO, 20

62025 PIORACO MC

**VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)** 



LAB Nº 1239

Rapporto di 20164014-005 prova n°:

> del: 05-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 30-ago-16

Accettazione: 20164014

Data Arrivo Camp.: 30-ago-16

Data Inizio Prova: Data Fine Prova: 31-ago-16 31-ago-16

Tipo Prove: Latte bovino

Carica Batterica Totale

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	155	UNI EN ISO 13366-2:2007

Responsabile/i di Settore

9

ARA FALCION

MARIA MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

s.s.= su sostanza secca

U.C. = Unità Campionaria

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume p/p = peso su peso

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA.

UFCx1000/mL

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

lora di Prova

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

= 5 SET. 2015 /591

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

e-maii: iaborjesi@assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20164014-006

del: 05-set-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 30-ago-16

Accettazione: 20164014

Data Arrivo Camp.: 30-ago-16

Data Inizio Prova: 31-ago-16 Data Fine Prova: 31-ago-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

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,64	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	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,57	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	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	334	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	47	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

bile/i di Setto

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.

5 SELL ones [SPI

Responsabile del Laboratorio
MARIA MADDALENA CANELLA