

# Anticipazione

Spettabile Azienda  
SIBILLA SOC.COOP.AGR.  
VIA A. VOLTA, 17  
63857 AMANDOLA (FM)

N° Accettazione: 20173452 del: 26/07/2017 Note:  
Data Rdp: 27/07/2017  
Periodo:

Campione:	20173452-001	CESARETTI BERNARDINO	Grasso	% p/p	Grasso (per calcolo)	% p/V	Proteine	% p/p	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
			% p/p	% p/V	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
	3,78	3,89	3,26	3,36	4,91	8,86	6,66	-0,524	0,00	236	9					
Campione:	20173452-002	FIOCCHI GIANNI	2,32	2,39	3,13	3,22	4,87	8,69	6,62	-0,526	0,00	101	18			
Campione:	20173452-003	MARZIALI MARIO	3,77	3,88	3,26	3,36	4,91	8,86	6,65	-0,524	0,00	234	8			
Campione:	20173452-004	MORE' CLAUDIO	3,48	3,58	3,09	3,18	4,50	8,29	6,47	-0,568	0,00	180	60			
Campione:	20173452-005	OTTAVIANI LEONE FRANCO	6,20	6,39	3,25	3,35	4,55	8,49	6,57	-0,516	0,77	760	21			
Campione:	20173452-006	SAGRIPANTI SIMONE	2,93	3,02	3,73	3,84	4,86	9,27	6,61	-0,533	0,00	26	2			
Campione:	20173452-007	SCIAMANNA FRANCO	3,34	3,44	3,01	3,10	4,88	8,58	6,66	-0,529	0,00	291	192			
Campione:	20173452-008	SIBILLA "A-1" SOCI	3,76	3,87	3,26	3,36	4,92	8,87	6,68	-0,523	0,00	215	8			

# Anticipazione

Spettabile Azienda  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**N° Accettazione:** 20173452    **del:** 26/07/2017    **Note:**

**Data Rdp:** 27/07/2017

**Periodo:**

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunt	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20173452-009 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	3,11	3,20	3,20	3,30	4,86	8,75	6,69	-0,521	0,00	47	26
Campione: 20173452-010 DEL DOTTO PARIDE	3,63	3,74	2,97	3,06	4,83	8,49	6,67	-0,523	0,00	189	22
Campione: 20173452-011 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	3,37	3,47	3,10	3,19	4,88	8,66	6,68	-0,530	0,00	81	81
Campione: 20173452-012 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	3,32	3,42	3,10	3,19	4,88	8,67	6,7	-0,530	0,00	76	70
Campione: 20173452-013 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D e C.	3,25	3,35	3,20	3,30	4,89	8,78	6,65	-0,534	0,00	207	2042
Campione: 20173452-014 CESARI GIUSEPPINA	3,80	3,91	3,26	3,36	4,92	8,87	6,68	-0,528	0,00	224	6
Campione: 20173452-015 PINCIAROLI SERGIO	3,47	3,57	3,13	3,22	4,76	8,58	6,74	-0,528	0,00	546	14
Campione: 20173452-016 SENESI PATRIZIA	3,79	3,90	3,26	3,36	4,91	8,86	6,67	-0,528	0,00	229	11

# Anticipazione

Spettabile Azienda  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

**N° Accettazione:** 20173452    **del:** 26/07/2017    **Note:**  
**Data Rdp:** 27/07/2017  
**Periodo:**

Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
3,75	3,86	3,26	3,36	4,91	8,86	6,67	-0,527	0,00	211	9

**Campione:** 20173452-017  
SIBILLA "B-2" SOCI

# Assam

Assam S.p.A. - Sede Sociale: Via Salaria, 100 - 00198 Roma

## 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

Rapporto di prova n°: **20173452-001**

del: **27-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-lug-17**

Accettazione: **20173452**

Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**

Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**CESARETTI BERNARDINO**

**ISOLA SAN BIAGIO**

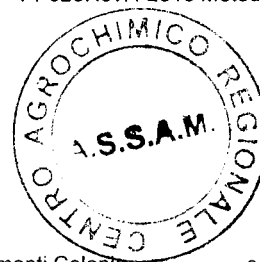
**63048 MONTEMONACO AP**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,78</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>236</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	PP023Rev.4 2016 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 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.

28 LUG 2017/522

**Assam**

Assam S.p.A. - Sede Sociale - Via Salaria, 100 - 00198 Roma

**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

Rapporto di  
prova n°: **20173452-002**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-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	<b>2,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>2,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,22</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,69</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,62</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,526</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>101</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>18</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

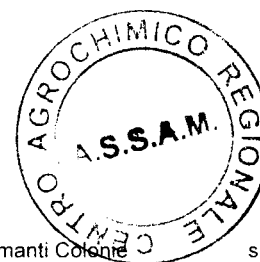
28 LUG 2017/522

Rapporto di  
prova n°: **20173452-003**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-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	<b>3,77</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,524</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>234</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

2017/07/27/522

# ASSAM

ANALISI SOSTANZE SEMPLICI E COMPLESSE - ANALISI MICROBIOLOGICHE

## 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

Rapporto di prova n°: **20173452-004**

del: **27-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-lug-17**

Accettazione: **20173452**

Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**

Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17**

Spettabile:  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

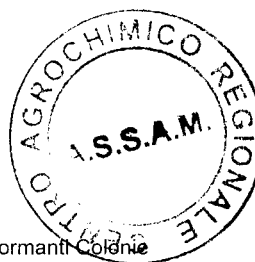
Produttore:  
**MORE' CLAUDIO**  
**C.DA PERILLI, 9**  
**62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,48</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,58</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,09</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,18</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,50</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,29</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,47</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,568</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>180</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>60</b>	PP023Rev.4 2016 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 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.

28 LUG 2017 / 522

Rapporto di prova n°: **20173452-005**

del: **27-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-lug-17**

Accettazione: **20173452**

Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**

Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-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	Metodo
Grasso	% p/p	<b>6,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>6,39</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,55</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,49</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,57</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,516</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	<b>0,77</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	<b>760</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>21</b>	PP023Rev.4-2016 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 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.

201707/522



**ASSAM**

Assam Servizi Sanitari e Agrochimici s.r.l. - 60035 Jesi (AN)

**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

Rapporto di prova n°: **20173452-006**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-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	<b>2,93</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,02</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,73</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,84</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>9,27</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,61</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,533</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>26</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>2</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore

ANNA MARIA FALCONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

20173452-006/522

Rapporto di prova n°: **20173452-007**

del: **27-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-lug-17**

Accettazione: **20173452**

Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**

Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-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	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,34</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,44</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,01</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,10</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,58</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,529</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>291</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>192</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile 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 Colonte  
 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.

20173452/522

**ASSAM**

Assam S.p.A. - Sede Sociale - Assam S.p.A. - Sede Sociale - Assam S.p.A. - Sede Sociale

**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

Rapporto di  
prova n°: **20173452-008**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.****VIA A. VOLTA, 17****63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**SIBILLA "A 1" SOCI**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,87</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,87</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>215</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>8</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

28 LUG 2017 / 522

**ASSAM**

Assam S.p.A. - Sede Sociale: Via Salaria, 100 - 00198 Roma

**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

Rapporto di prova n°: **20173452-009**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.****VIA A. VOLTA, 17****63857 AMANDOLA (FM)**

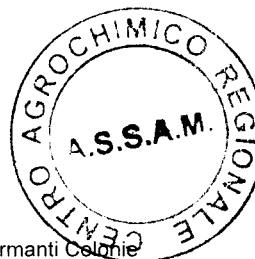
Produttore:

**CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.****C.DA ENTOGGE, 20****62010 URBISAGLIA MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,11</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<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>-0,521</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>47</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>26</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

22 LUG. 2017/522

**ASSAM**

Assam SpA - Sede e Direzione Generale in Via Mazzini, 10 - 60035 Jesi (AN)

**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



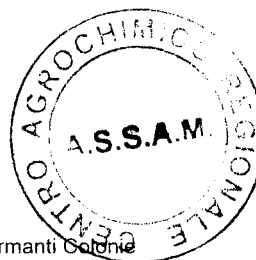
LAB N° 1239

Rapporto di  
prova n°: **20173452-010**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17**Spettabile:  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:  
**DEL DOTTO PARIDE**  
**LOC. RAMBONA, 6**  
**62029 TOLENTINO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,63</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,74</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>2,97</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,06</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,83</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,49</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,523</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>189</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>22</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

20 LUG. 2017 / 522

# Assam

Assam S.p.A. - Sede e Direzione Generale - Via Marconi, 10 - 60035 Jesi (AN)

## 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

Rapporto di prova n°: **20173452-011**

del: **27-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-lug-17**

Accettazione: **20173452**

Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**

Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**

**VIA A. VOLTA, 17**

**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.**

**VIA S. CRISTOFORO, 3**

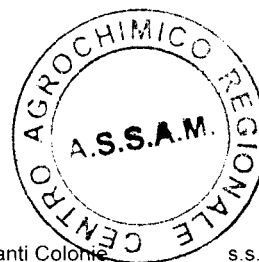
**63857 AMANDOLA FM**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,37</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,10</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,66</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</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>81</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>81</b>	PP023Rev.4 2016 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 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.

20 LUG. 2017 / 522

Rapporto di  
prova n°: **20173452-012**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17****Spettabile:**  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)****Produttore:**  
**SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,32</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,42</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,10</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,19</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,88</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,7</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,530</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>76</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>70</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

21 LUG 2017 / 522

**Assam**

Assam S.p.A. - Sede e Direzione Generale - 63012 Jesi (AN) - Italia

**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

Rapporto di prova n°: **20173452-013**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-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	<b>3,25</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,35</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,20</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,30</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,89</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,78</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,65</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,534</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>207</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>2042</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

26 LUG 2017/522



**ASSAM**

Assam S.p.A. - Sede e Direzione Generale - Via Marconi, 20 - 60035 Jesi (AN) - Italia

**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

Rapporto di  
prova n°: **20173452-014**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-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	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,80</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,92</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,87</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,68</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>224</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>6</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

L. 11/08/2017/522

Rapporto di prova n°: **20173452-015**

del: **27-lug-17**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **25-lug-17**

Accettazione: **20173452**

Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**

Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17**

Spettabile:  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:  
**PINCIAROLI SERGIO**  
**C.DA RIBUTINO, 32**  
**62029 TOLENTINO MC**

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,47</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,57</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,13</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,22</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,76</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,58</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,74</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>546</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>14</b>	PP023Rev.4 2016 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 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.

70 UNG. 2017 / 522

**ASSAM**

Assam Società S.p.A. - Via Roncaglia, 20 - 60035 Jesi (AN) - Italia

**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

Rapporto di  
prova n°: **20173452-016**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17**Spettabile:  
**SIBILLA SOC.COOP.AGR.**  
**VIA A. VOLTA, 17**  
**63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:  
**SENESE PATRIZIA**  
**VIA COSTE 5**  
**62020 COLMURANO MC**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,79</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,90</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,528</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>229</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>11</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile di Settore  
ANNA MARIA FALCIONI**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

28 LUG 2017 / 522

Rapporto di  
prova n°: **20173452-017**del: **27-lug-17**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **25-lug-17**Accettazione: **20173452**Data Arrivo Camp.: **25-lug-17**Data Inizio Prova: **26-lug-17** Data Fine Prova: **26-lug-17**

Spettabile:

**SIBILLA SOC.COOP.AGR.****VIA A. VOLTA, 17****63857 AMANDOLA (FM)**

Produttore:

**SIBILLA "B 2" SOCI**Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	<b>3,75</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	<b>3,86</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	<b>3,26</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	<b>3,36</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	<b>4,91</b>	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	<b>8,86</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	<b>6,67</b>	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	<b>-0,527</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>211</b>	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	<b>9</b>	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto  
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura  
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie  
PP = Procedura di Provas.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.

20 LUG. 2017/522