

## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

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

**DI MULO ROBERTO FILIPPO** 

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

**VIA TACCARELLI 32** 

63857 AMANDOLA FM



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164253-001

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164253

Data Arrivo Camp.:

13-set-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

14-set-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 14-set-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,71	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	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	334	UNI EN ISO 13366-2:2007

Carica Batterica Totale UFCx1000/mL 17

> Responsabile/i di Settor MANHA FALCION

Responsabile del Laboratorio

23Rev.4 2016 Metodo interno BSC

ัด 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.

7 9 371 2015 623



## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

14-set-16

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:

20164253-002

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164253

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

13-set-16

14-set-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

Spettabile:

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

**60100 ANCONA (AN)** 

Produttore:

**SALVATORI MANFREDO** 

LOC. PARADISO, 20 62025 PIORACO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,53
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,64
Proteine	% p/p	3,19
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,29
Lattosio	% p/p	4,76
* Residuo secco magro	%	8,63
* pH	unità pH	6,57
* Indice Crioscopico	°C	-0,534
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	448
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15

Responsabile/i di Settore ANNA MARIAFALCIONI

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 Productive 2016 Metodo interno BSC

> Responsabile del Laboratorio ] ଜ A 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

ଠ

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.

623



## CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

14-set-16

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°:

20164253-003

del:

19-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-set-16

Accettazione:

20164253

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

13-set-16 14-set-16

Data Fine Prova:

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
Grasso	% p/p	2,90
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,99
Proteine	% p/p	3,23
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33
Lattosio	% p/p	4,79
* Residuo secco magro	%	8,71
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,534
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	177
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	30

Responsabile/i di Settore ÀLCIONI

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

13366-2:2007 16 Metodo interno BSC

A.M.Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA Mose

**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

6

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.

7900 010/623

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012