AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20162388 del: 17/05/2016

Data Rdp:

Periodo:

25/05/2016

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

•									
	=							. :	:
Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	ო	ဖ	6	32		4	4	45
Cellule somatich e	cell x 1000/mL	€	96	198	89	291	550	107	342
Contenuto in acqua aggiunta	%	00,0	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပံ	-0,528	-0,531	-0,529	-0,531	-0,528	-0,526	-0,530	-0,527
Residuo secco magro	%	90'6	76'8	8'80	8,77	8.78	8,74	8,82	8,76
Lattosio	d/d %	4,93	4,80	4,85	46. 40.	4, 18	4,84	4,87	4,85
Proteine (per calcolo)	//d %	3,53	3,58	3,36	3,23	3,38	3,31	3,36	3,33
Proteine	d/d %	3,43	3,48	3,26	3,14	3,28	3,21	3,26	3,23
Grasso (per calcolo)	Nd %	16,1	3,86	3,75	3,56	5,35	3,71	3,66	3,70
Grasso	d/d %	1,85	3,75	3,64	3,46	5,19	3,60	3,55	3,59
		20162388- 001 UMBERTO	Campione: 20162388- 002 CESARETTI BERNARDINO	20162388- 003 NNI	20162388- 004 DIO	20162388- 005 EONE	20162388- 006 SIMONE	20162388- 007 FRANCO	20162388- 008 SOCI
		Campione: 20162386 001 BECCERICA UMBERTO	Campione: CESARETTI	Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	Campione: 2016 005 OTTAVIANI LEONE	Campione: 201623 006 SAGRIPANTI SIMONE	Campione: 2016238 007 SCIAMANNA FRANCO	Campione: 2016 008 SIBILLA "A-1" SOCI



AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20162388 del: 17/05/2016 Note:

Data Rdp: 25/05/2016

Periodo:

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

Campione: 20162388- 016 SENESI PATRIZIA	Campione: 20162388- 015 PINCIAROLI SERGIO	Campione: 20162388- 014 CESARI GIUSEPPINA	Campione: 20162388- 013 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.	Campione: 20162388- 012 SIBILLA "B-1" ALTA QUALITA'	Campione: 20162388- 011 OTTAVIANI GIACOMO AZAGR.	Campione: 20162388- 010 DEL DOTTO PARIDE	Campione: 20162388- 009 CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.		
3,63	3,77	3,50	3,35	3,80	3,67	3,68	3,59	% p/p	Grasso
3,74	3,88	3,61	3,45	ა ა,91	3,78	3,79	3,70	° % p∕V	Grasso (per calcolo)
3,28	3,10	2,94	3,3 3	3, 11	3,27	3,27	3,34	% p/p	Proteine
3,38	3,19	3,03	3,41	3,20	3,37	3,37	3,44	% p∕V	Proteine (per calcolo)
4,92	4,87	5,01	4,82	4,88	4,84	4,84	4,76	% p/p	Lattosio
8,89	8,66 6	8,64	,8 ,83	,8 ,6 8	8,80	,8 ,81	8,78	%	Residuo secco magro
-0,523	-0,528	-0,528	-0,521	-0,528	-0,531	-0,531	-0,522	റ്	Indice Crioscopi co
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	%	Contenuto in acqua aggiunta
290	214	30	517	230	128	123	73	cell x 1000/mL	Cellule somatich e
ω	N	10	21	N	Ch Ch	ω	1 5	UFCx100 0/mL	Carica Batterica Totale
		. .					:		

Pagina 2 di 3

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20162388 del: 17/05/2016 Note:

Data Rdp:

Periodo:

25/05/2016

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

% p/p % p/V % p/V % p/V % p/p % °C % cell x UFCx100 1000/mL 0/mL 30162388- 3.72 3.28 3.38 4.93 8.90 -0.524 0.00 297 9		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Indice Crioscopi co	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatich e	Carica Batterica Totale	
3.61 3.72 3.28 3.38 4.93 8.90 0.524 0.00		d/d %	∧d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL	
	20162388- 017	3,61	3,72	3.28	3,38	4.93	8,90	-0.524	00.0	297	г О	•



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 nº:

20162388-001

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

18-mag-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

Spettabile:

Produttore: **BECCERICA UMBERTO**

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

LOC. CASTELLO 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p∕V	1,91	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	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,05	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	13	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

18-mag-16

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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 laboratorio.

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

2 5 MAG 2018 /360



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di

20162388-002 prova n°:

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione.

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

18-mag-16

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARETTI BERNARDINO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,97	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	36	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

18-mag-16

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IA 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 laboratorio.

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

2 5 MDG 2016/360



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 nº:

20162388-003

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16 Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,80	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	198	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	19	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

18-mag-16

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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 laboratorio.

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

2 5 MIG 100 /360



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°:

20162388-004

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI, 9

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,94	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	68	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	35	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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.
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.

2 5 MOR 2012 360

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev-5 2012



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162388-005

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Latte bovino

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	5,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	5,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	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	291	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

18-mag-16

Responsabile/i di Settore MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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.

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.

2 5 MDB, 2016/360



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°:

20162388-006

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

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	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,74	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	550	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

18-mag-16

Responsabile(i di Settore

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

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.

2 5 MgR 2016/360



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 nº:

20162388-007

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	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	107	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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 laboratorio.

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

2 5 MIG. 2016/360



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°:

20162388-008

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	342	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	45	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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

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 laboratorio.

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

2 5 MAG. 2016/360



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:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162388-009

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

18-mag-16

Data Fine Prova: 18-mag-16

Latte bovino

Produttore: CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20

62010 URBISAGLIA MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,522	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	73	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

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 laboratorio.

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

2 5 MAG. 2018 /360



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°:

20162388-010

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

Tipo Prove:

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

17-mag-16

18-mag-16

Latte bovino

20162388

Data Fine Prova: 18-mag-16

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DEL DOTTO PARIDE LOC. RAMBONA, 6

62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di:	PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,68	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/∨	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3.27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	123	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIAMFALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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. 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.

2 5 MARE 2018/360



18-mag-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°:

20162388-011

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

18-mag-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

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
Grasso	% p/p	3,67
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,78
Proteine	% p/p	3,27
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37
Lattosio	% p/p	4,84
* Residuo secco magro	%	8,80
* Indice Crioscopico	°C	-0,531
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	128
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5

Responsabile/i di Settore

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

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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 secça 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.

= 5 Mar. 2018/360



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:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

SIBILLA "B 1" ALTA QUALITA'



LAB Nº 1239

Rapporto di

20162388-012 prova n°:

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,80	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,91	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,68	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	230	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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.

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.

25 解码, 2018 /360

PG12 - M01 Rev 5 2012

Pagina 1\1



Laboratorio di analisi

Data Fine Prova:

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°:

20162388-013

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

18-mag-16

Latte bovino

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 Grasso	U.M.	Risultato	Metodo
	% p/p	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / ∨	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	517	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

18-mag-16

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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 laboratorio.

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

2 5 MGR 2018 /360



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 nº:

20162388-014

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARI GIUSEPPINA

VIA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U. M .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p / ∨	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	2,94	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	5,01	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	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	30	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

18-mag-16

nsabile/i di Settore MARÍA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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. 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.

2 5 MAG. 2016/360



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162388-015

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Latte bovino

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32

62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,19	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,87	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	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	214	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

18-mag-16

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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.

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.

2 5 MAR. 2018/360



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°:

20162388-016

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,523	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	290	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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.

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.

2 7 KAR 2016/360



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°:

20162388-017

del:

25-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

17-mag-16

Accettazione:

20162388

Data Arrivo Camp.:

17-mag-16

Data Inizio Prova:

18-mag-16

Data Fine Prova:

18-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3.61	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,93	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,90	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	297	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA 1 van

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 laboratorio.

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

2 5 MAIR 2016 /360