AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20165980 del: 29/12/2016

30/12/2016

Data Rdp: Periodo:

Note:

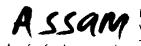
VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Spettabile Azienda

Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	. 233	Ξ
Cellule somatiche	cell x t	147	56
Contenut o in acqua aggiunta		0,00	00'00
Indice Crioscopi co	ပံ	-0,522	-0,534
Ħ.	unità pH	89'9	6,71
Residuo secco magro	%	8,84	8888
Lattosio	d/d %	4,72	4.81
Proteine (per calcolo)	√d %	3,54	3,48
Proteine	d/d %	3,44	3.38 3.38
Grasso (per calcolo)	∧ d %	3,93	4,20
Grasso	d/d %	3,82	4,08
		Campione: 20165980- 001 CICARILLI FRANCO & C.	20165980- 002 SIACOMO
		Campione: CICARILLI FRA	Az. Agr. Campione: 20165980- 002 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.

Data di Stampa 04/01/2017



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20165980-001

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

20165980

Data Arrivo Camp.:

29-dic-16

Data Inizio Prova:

29-dic-16

Data Fine Prova:

29-dic-16

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: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3.82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3.93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p /p	3.44	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3.54	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141;2013
* Residuo secco magro	%	8,84	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	147	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	533	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

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.

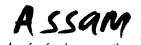
L'incertezza di misura è espressa come incertezza estesa con k=2 e un livello di fiducia del 95%.

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.

23 BIC. 2016 /863

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



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 Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20165980-002

del:

30-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

27-dic-16

Accettazione:

Data Arrivo Camp.:

20165980 29-dic-16

Data Inizio Prova:

29-dic-16

Data Fine Prova: 29-dic-16

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: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	4,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3.38	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8.88	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,534	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	56	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev 4 2016 Metodo interno RSC

Responsabile/i di Settore

ALCIONI

Responsabile del Laboratorio

ARIA MADDALENA CANELLA Mein

LEGENDA

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

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

 ORT_{bl} U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

s.s.= su sostanza secca U.C. = Unità Campionaria

(*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

ll 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.

et our 2016/863

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1