# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20171470 del: 30/03/2017

05/04/2017

Data Rdp:

Periodo:

Note:

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

<u>se 173</u>	JFCx100 0/mL				
Carica Batterica Totale	UFC.	. 51		53	S
Cellule	cell x 1000/mL	100	89	73	298
Contenut o in acqua aggiunta	%	0,19	00'0	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,519	-0,532	-0,532	-0,528
Æ	unità pH	69'9	6,73	6,73	89'9
Residuo secco magro	%	8,53	8,72	8,72	8,85
Lattosio	d/d %	4,75	4,86	4,86	4,91
Proteine (per calcolo)	∧d %	3,17	3,27	3,25	3,35
Proteine	d/d %	3,08	3,17	3,16	3,25
Grasso (per calcolo)	<b>/</b> √d %	3,80	3,90	3,91	3,69
Grasso	d/d %	3,69	3,79	3,80	3,58
		Campione: 20171470- 001 CICARILLI FRANCO & C.	Campione: 20171470- 002 DEL DOTTO PARIDE	20171470- 003 GIACOMO	Campione: 20171470- 004 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.
		Campione: CICARILLI FF	Campione: 20171 002 DEL DOTTO PARIDE	Campione: 201714' 003 OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.	Camplone: SOC.AGR. V D.e.C.



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°:

20171470-001

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-mar-17

Accettazione:

20171470

Data Arrivo Camp.:

29-mar-17

Data Inizio Prova:

30-mar-17

Data Fine Prova:

30-mar-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: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,69
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,80
Proteine	% p/p	3,08
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,17
Lattosio	% p/p	4,75
* Residuo secco magro	%	8,53
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,519
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,19
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	100
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21

Responsabile/i di Settore ŘÍA FALCIONI

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

# 2016 Metodo interno BSC



# **LEGENDA**

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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.

4 6 10 2017/219



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN) Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20171470-002

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-mar-17

Accettazione:

20171470

Data Arrivo Camp.:

29-mar-17

Data Inizio Prova:

30-mar-17

Data Fine Prova:

30-mar-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: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,79
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90
Proteine	% p/p	3,17
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,27
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,72
* pH	unità pH	6,73
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	68
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15

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

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC



**LEGENDA** 

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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.

1017/219

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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°:

20171470-003

del:

05-apr-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

28-mar-17

Accettazione:

20171470

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

29-mar-17

30-mar-17

Data Fine Prova: 30-mar-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: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,80
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,91
Proteine	% p/p	3,16
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,25
Lattosio	% p/p	4,86
* Residuo secco magro	%	8,72
* pH	unità pH	6,73
* Indice Crioscopico	°C	-0,532
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	73
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	ſ <b>22</b>

Responsabile/i di Settore A FALCIONI ANNA MAR

Metodo

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC



**LEGENDA** 

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

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Prova

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.

11/2/9

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



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 20171470-004 prova n°:

del: 05-apr-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 28-mar-17

Accettazione: 20171470

Data Arrivo Camp.: 29-mar-17

Data Inizio Prova:

30-mar-17 Data Fine Prova: 30-mar-17

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Produttore: SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.

VIA CERRETO, 34/A 62026 SAN GINESIO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: CLIENTE

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,69	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	298	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	5	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

e/i di Settore

**LEGENDA** 

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

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

Il campionamento viene effettuato dal cliente e non è oggetto di accreditamento di ACCREDIA. I campioni deperibili dopo l'analisi vengono smaltiti.

Per le prove microbiologiche la conta è eseguita su piastra singola come da UNI EN ISO 7218: 2013.

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

Il presente rapporto di prova si riferisce al campione analizzato e non può essere riprodotto parzialmente senza autorizzazione scritta del laboratorio.

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

10 C C FR 2007 /2.19

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012