AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

A SSAM from Some mental for a

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20173454 del: 26/07/2017

27/07/2017

Data Rdp:

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

•	Periodo:

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Ą	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	√d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပ္	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione : 20173454-001	20173454- 001	4,99	5,14	4,23	4,36	4,69	09.6	6,63	-0,528	00'0	2238	1065
CISTERNA TAGLIONI SIBILLA	GLIONI											
Campione : 20173454-002	20173454- 002	3,61	3,72	3,01	3,10	4.75	8,45	6,64	-0,524	00'0	349	÷
CISTERNA DE BERARDINIS 2	_,											
Campione: 20173454-003	20173454- 003	3,66	3,77	3.00	3,09	4,73	8,42	99'9	-0,523	00'0	366	œ
CISTERNA DE BERARDINIS 3												

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°:

20173454-001

del:

27-lug-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

24-lug-17

Accettazione:

20173454

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:

Metodo

CISTERNA TAGLIONI SIBILLA

VIA FOSSATO, 3

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

60036 MONTECAROTTO AN

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,99
Grasso (per calcolo)	% p/V	5,14
Proteine	% p/p	4,23
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,36
Lattosio	% p/p	4,69
* Residuo secco magro	%	9,60
* pH	unità pH	6,63
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	2238
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	1065

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

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.

- 186. 2017 /52Z





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°: 20173454-002

del:

27-lug-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

25-lug-17

Accettazione:

20173454

Data Arrivo Camp.:

25-lug-17

Data Inizio Prova:

26-lug-17

7 Data Fine Prova: 26-lug-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CISTERNA DE BERARDINIS 2

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

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	3,01	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,45	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	349	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	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 Color 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.

148 - 117/522





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°:

20173454-003

del:

27-lug-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Lutto or duo born

Data Prelievo:

25-lug-17

Accettazione:

20173454

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:

CISTERNA DE BERARDINIS 3

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 3.66	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,00 3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / √	3,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,42	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	366	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	8	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI A.S.S.A.P

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.

00/527

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1