

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

20165865-001 prova n°:

del:

28-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-dic-16

Accettazione:

20165865

Data Arrivo Camp.:

20-dic-16

Data Inizio Prova:

21-dic-16

Data Fine Prova: 21-dic-16 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

VIA BORE, 23

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| U.M. | Risultato |
|----------------|--|
| % p/p | 3,63 |
| % p/V | 3,74 |
| % p/p | 3,03 |
| % p/V | 3,12 |
| % p/p | 4,62 |
| % | 8,34 |
| unità pH | 6,63 |
| °C | -0,529 |
| % | 0,00 |
| cell x 1000/mL | 481 |
| UFCx1000/mL | 10 |
| | % p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL |

Responsabile/i di Settore **FA**ŁCIONI

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

P023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

esponsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

p/V = peso su Volume

U.M. = Unità di Misura

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.

28 DIC. 2016 | 856





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°:

20165865-002

del:

28-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-dic-16

Accettazione:

20165865

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

20-dic-16

21-dic-16

Data Fine Prova: 21-dic-16 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

ANGELINI TONINO

C.DA MONTE 18 63030 ROTELLA AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| Prova | U.M. | Risultato | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|--|
| Grasso | % p/p | 3,62 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 3,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 2,92 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,01 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,73 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,35 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,76 | 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 | 132 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 15 / | C n PR023Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Sette RIVA FALCIO

Responsabile del Laboratorio 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.

28 DIC, 2016 /856

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°:

20165865-003

del:

28-dic-16

Descrizione:

ı

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-dic-16

Accettazione:

20165865

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

20-dic-16

21-dic-16

Data Fine Prova: 21-dic-16 Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA **VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)**

Produttore:

Metodo

SIBILLA "A 2" SOCI

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

1PP028Rex 4 2016 Metodo interno BSC

G

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| U.M. | Risultato |
|----------------|--|
| % p/p | 3,62 |
| % p/V | 3,73 |
| % p/p | 3,00 |
| % p/V | 3,09 |
| % p/p | 4,66 |
| % | 8,34 |
| unità pH | 6,69 |
| °C | -0,529 |
| % | 0,00 |
| cell x 1000/mL | 396 |
| UFCx1000/mL | 23 |
| | % p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL |

Responsabile/i di Settore

TResponsabile del Laboratorio

ANNA MARIA PALCIONI

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.

28 DIC 2016 /856

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°:

20165865-004

del:

28-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-dic-16

Accettazione:

20165865

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

20-dic-16

21-dic-16

Data Fine Prova: 21-dic-16 Spettabile:

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

60100 ANCONA (AN)

Produttore:

DI MULO ROBERTO FILIPPO

VIA TACCARELLI 32 63857 AMANDOLA FM

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 | 3,44 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p∕V | 3,54 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,81 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,95 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,71 | 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 | 105 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 12 | O Pros Rev. 4 2016 Metodo interno BS |

Responsabile/i di Settor

ANNA MARIA/FALCIONI

mResponsabile 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

MADDALENA CANELLA

(*) = 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.

28 DIC. 2016 |856

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 20165865-005 prova n°:

del: 28-dic-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 20-dic-16

Accettazione: 20165865

Data Arrivo Camp.: 20-dic-16

Data Inizio Prova: Data Fine Prova: 21-dic-16 21-dic-16 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 | Metodo |
|-------------------------------|----------------|-----------|--------------------------------------|
| Grasso | % p/p | 3,94 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Grasso (per calcolo) | % p∕V | 4,06 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine | % p/p | 3,47 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Proteine (per calcolo) | % p/V | 3,57 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| Lattosio | % p/p | 4,79 | ISO 9622/IDF 141:2013 |
| * Residuo secco magro | % | 8,95 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * pH | unità pH | 6,71 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Indice Crioscopico | °C | -0,533 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| * Contenuto in acqua aggiunta | % | 0,00 | PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR |
| Cellule somatiche | cell x 1000/mL | 453 | UNI EN ISO 13366-2:2007 |
| Carica Batterica Totale | UFCx1000/mL | 13 | 1 Heb23Rev.4 2016 Metodo interno BSC |

Responsabile/i di Sett

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA Mean

LEGENDA

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

28 DIC. 2018 85G



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°:

20165865-006

del:

28-dic-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

20-dic-16

Accettazione:

20165865

Data Arrivo Camp.:

20-dic-16

Data Inizio Prova:

21-dic-16

Data Fine Prova: 21-dic-16

Spettabile:

LATTE MARCHE-SIBILLA VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Produttore: SIBILLA B4

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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

| U. M . | Risultato |
|----------------|--|
| % p/p | 3,94 |
| % p/V | 4,06 |
| % p/p | 3,47 |
| % p/V | 3,57 |
| % p/p | 4,79 |
| % | 8,95 |
| unità pH | 6,72 |
| °C | -0,533 |
| % | 0,00 |
| cell x 1000/mL | 450 |
| UFCx1000/mL | 13 |
| | % p/p % p/V % p/p % p/V % p/p % p/p % unità pH °C % cell x 1000/mL |

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

2016 Metodo interno BSC

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.

28 DIC. 2016 (85G