AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172766 del: 15/06/2017

19/06/2017 Data Rdp:

Periodo:

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

		Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd.	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
		d/d %	∧d %	d/d %	∧d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: CESARETTI	Campione: 20172766- 001 CESARETTI BERNARDINO	3,65	3,76	3,27	3,37	4,89	8,85	6,62	-0,528	00.0	272	45
Campione: 20 00 FIOCCHI GIANNI	20172766- 002 NNI	2,89	2,98	3,14	3,23	4,83	99'8	9'9	-0,528	00'0	153	17
Campione: 20 00 MARZIALI MARIO	20172766- 003 ARIO	3,03	3,12	3,24	3,34	4,80	8,73	6,49	-0,528	00'0	50	4
Campione: 20 00 MORE' CLAUDIO	20172766- 004 JDIO	2,68	2,76	3,06	3,15	4,51	8,26	6,53	-0,521	00'0	1140	215
Campione: 2017 005 OTTAVIANI LEONE FRANCO	20172766- 005 -EONE	2,02	2,08	3,22	3,32	4,98	8 8 8 8	9. 9	-0,531	00.0	46	8
Campione: 201727 006 SAGRIPANTI SIMONE	20172766- 006 I SIMONE	3,54	3,65	3,10	3,19	4,85	8,64	6,62	-0,534	00'0	64	09
Campione: 2017278 007 SCIAMANNA FRANCO	20172766- 007 FRANCO	2,40	2,47	3,09	3,18	4,88	99'8	6,62	-0,535	00'0	117	ю
Campione: 2017 008 SIBILLA "A-1" SOCI	20172766- 008 " SOCI	3,65	3,76	3,27	3,37	4,89	8,85	6,62	-0,529	00'0	248	38

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 19/06/2017

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE



Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20172766 del: 15/06/2017

19/06/2017

Data Rdp:

Periodo:

Cellule Carica somatiche Batterica Totale	cell x UFCx100 1000/mL 0/mL	406 37	198
Contenut Ce o in som acqua aggiunta	%	00'0	00'0
Indice Crioscopi co	ပ္	-0,527	-0,534
됩	unità pH	6,63	6,67
Residuo secco magro	%	8,82	8,61
Lattosio	d/d %	4,82	4,82
Proteine (per calcolo)	√d %	3,41	3,19
Proteine	d/d %	3,31	3,10
Grasso (per calcolo)	//d %	4,56	3,42
Grasso	d/d %	4,43	3,32
		Campione: 20172766- 009 SOC. AGR. VIOLA DI VIOLA	Campione: 20172766- 010 PINCIAROLI SERGIO
		Campione: SOC.AGR. VIO	Campione: 201727 010 PINCIAROLI SERGIO



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

20172766-001 prova n°:

del:

19-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-giu-17

Accettazione:

20172766

Data Arrivo Camp.:

15-qiu-17

Data Inizio Prova:

16-giu-17

Data Fine Prova:

16-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

CESARETTI BERNARDINO

ISOLA SAN BIAGIO

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

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,65
Grasso (per calcolo)	% p / √	3,76
Proteine	% p/p	3,27
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,37
Lattosio	% p/p	4,89
* Residuo secco magro	%	8,85
* pH	unità pH	6,62
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	272
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	45

Responsabile/i di Settore FALCIONI ANNA MARIA

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 Colo 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.

1618



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

20172766-002 prova n°:

del:

19-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-giu-17

Accettazione:

20172766

Data Arrivo Camp.:

15-giu-17

Data Inizio Prova:

16-giu-17

Data Fine Prova:

16-giu-17

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	2,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,98	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	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	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	153	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	, 17	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/jrdi Settore

U.F.C. = Unità Formanti Colonie

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

LEGENDA

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

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

14.18



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°:

20172766-003

del:

19-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-giu-17

Accettazione:

20172766

Data Arrivo Camp.:

15-giu-17

Data Inizio Prova:

16-giu-17

Data Fine Prova: 16-giu-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MARZIALI MARIO C.DA MARCHESI, 1

62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova Grasso	U.M. % p/p	Risultato 3,03	Metodo ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,49	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	20	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

nsabile/i di Settore

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

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

(*) = 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.

9 500 /418

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°: 20172766-004

del: 19-giu-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 13-qiu-17

Accettazione: 20172766

Data Arrivo Camp.: 15-giu-17

Data Inizio Prova: 16-giu-17 Data Fine Prova: 16-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI, 9

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	2,68
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,76
Proteine	% p/p	3,06
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,15
Lattosio	% p/p	4,51
* Residuo secco magro	%	8,26
* pH	unità pH	6,53
* Indice Crioscopico	°C	-0,521
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1140
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	215

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI 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

ISO 9622/IDF 141:2013

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

IOTE (*) = 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.

/1.13

Pagina 1\1





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°:

20172766-005

del:

19-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-giu-17

Accettazione:

20172766

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

15-qiu-17

16-giu-17

Data Fine Prova: 16-giu-17 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	2,02	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,98	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,89	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	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	46	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	2	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

U.F.C. = Unità Formanti Colon

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

LEGENDA

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

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

PP = Procedura di Prova

(*) = 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.

1. /418

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°:

20172766-006

del:

19-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-aiu-17

Accettazione:

20172766

Data Arrivo Camp.:

15-giu-17

Data Inizio Prova:

16-giu-17

Data Fine Prova: 16-giu-17

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	3,54	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p / V	3,65	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	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	64	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	60	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

S.S.A.M.

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 Colonia 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.

l 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.

1.13



Laboratorio iscritto al n.30 Elenco Regionale autocontrollo

16-giu-17

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°:

20172766-007

del:

19-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-giu-17

Accettazione:

20172766

Data Arrivo Camp.:

15-giu-17

Data Inizio Prova:

16-giu-17

Data Fine Prova:

Produttore:

Metodo

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21 63047 MONTEFORTINO FM

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	2,40
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,47
Proteine	% p/p	3,09
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,18
Lattosio	% p/p	4,88
* Residuo secco magro	%	8,66
* pH	unità pH	6,62
* Indice Crioscopico	°C	-0,535
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	117
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3

Responsabile/i di Settore

UNI EN ISO 13366-2:2007

LEGENDA

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

PG12 - M01 Rev 5 2012

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

U.F.C. = Unità Formanti Colon 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.

Pagina 1\1



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

20172766-008 prova n°:

> del: 19-giu-17

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 13-giu-17

Accettazione: 20172766

Data Arrivo Camp.: 15-giu-17

Data Inizio Prova: 16-giu-17 Data Fine Prova: 16-giu-17 Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,65	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,76	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	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,62	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	248	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	38	PP023Rev 4 2016 Metodo interno B

Responsabile/i

6 Metodo interno BSC

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.F.C. = Unità Formanti Colonie U.M. = Unità di Misura s.s.= su sostanza secca 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

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

1 -- 12 /4.18

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°:

20172766-009

del:

19-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-giu-17

Accettazione:
Data Arrivo Camp.:

20172766

Data Inizio Prova:

15-giu-17

16-giu-17

Data Fine Prova:

16-giu-17

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

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

VIA CERRETO, 34/A

62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	4,43
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,56
Proteine	% p/p	3,31
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41
Lattosio	% p/p	4,82
* Residuo secco magro	%	8,82
* pH	unità pH	6,63
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	406
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	37

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI 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

ISO 9622/IDF 141:2013

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

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

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

11/4/18



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°:

20172766-010

del:

19-giu-17

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

13-qiu-17

Accettazione:

20172766

Data Arrivo Camp.:

15-giu-17

Data Inizio Prova:

16-giu-17

Data Fine Prova: 16-giu-17

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

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	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,42	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	4,82	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	198	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	9	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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

(*) = 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 00 pg 2007 /4 18