AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164158 del: 07/09/2016

12/09/2016 Data Rdp:

Periodo:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

Spettabile Azienda SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Carica Batterica Totale	UFCx100 0/mL	. 22		62		56	
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	236		1176		85	
Contenut o in acqua aggiunta	%	00'0		00'0		0,00	
Indice Crioscopi co	ပံ	-0,522		-0,530		-0,537	
Нd	unità pH	99'9		6,59		69'9	
Residuo secco magro	%	8,58		8,69		8,78	
Lattosio	d/d %	4,78		4,80		4,89	
Proteine (per calcolo)	∧d %	3,21		3,30		3,30	
Proteine	d/d %	3,12		3,20		3,20	
Grasso (per calcolo)	∧ d %	3,47		3,57		3,92	
Grasso	d/d %	3,37		3,47		3,81	
		20164158- 001	ANCO & C.	20164158- 002	PARIDE	20164158- 003	IACOMO
		Campione:	CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.	Campione:	DEL DOTTO PARIDE	Campione:	OTTAVIANI GIACOMO AZ.AGR.



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio di analisi

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°:

20164158-001

del:

12-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-set-16

Accettazione:

20164158

Data Arrivo Camp.:

07-set-16

Data Inizio Prova:

07-set-16

Data Fine Prova: 07-set-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: CLIENTE

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

Metodo

CICARILLI FRANCO & C. Az. Agr.

C.DA ENTOGGE, 20 62010 URBISAGLIA MC

Prova	U.N

Grasso	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	236	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	72	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Risultato

cedura di Plo

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

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

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.

7 5 117 2015 608

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

Laboratorio di analisi

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°:

20164158-002

del:

12-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-set-16

Accettazione:

20164158

Data Arrivo Camp.:

07-set-16

Data Inizio Prova:

07-set-16

Data Fine Prova: 07-set-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: CLIENTE

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

DEL DOTTO PARIDE LOC. RAMBONA, 6

62029 TOLENTINO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p / V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,530	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	1176	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	62	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MABIAFALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

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

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.

7816 /608



CENTRO AGROCHIMICO REGIONALE

07-set-16

Laboratorio di analisi

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

20164158-003 prova n°:

del:

12-set-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

05-set-16

Accettazione:

20164158

Data Arrivo Camp.:

07-set-16

Data Inizio Prova: Tipo Prove:

07-set-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

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	3,81
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,92
Proteine	% p/p	3,20
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,30
Lattosio	% p/p	4,89
* Residuo secco magro	%	8,78
* pH	unità pH	6,69
* Indice Crioscopico	°C	-0,537
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	85
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26

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

CHIMIC

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

OResponsabile del Laboratorio

A MADDALENA CANELLA uge

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA PALCIONI

U.F.C. = Unità Formani PP = Procedura di Prova

(d)

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

(*) = 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.

1000/

Pagina 1\1 PG12 - M01 Rev 5 2012