

Laboratorio di analisi

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

20162267-001 prova n°:

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

20162267

Data Arrivo Camp.:

10-mag-16

Data Inizio Prova:

11-mag-16

Data Fine Prova:

11-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

DI CINTIO GIROLAMO E MARIA

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

VIA BORE, 23

Spettabile:

63854 S. VITTORIA IN MATENANO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,46	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,56	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,03	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,69	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,41	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,526	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	276	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	3	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA EALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA macuité

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.

1 6 MAR. 2016/343



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 Tel. 071-8081 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

Produttore:

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

SIBILLA "A 2" SOCI



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162267-003

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

20162267

Data Arrivo Camp.:

10-mag-16

Data Inizio Prova:

11-mag-16

Data Fine Prova: 11-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

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	3,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	208	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	44	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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 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.

1 6 MRE 2010 /343



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°:

20162267-004

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

20162267

Data Arrivo Camp.:

10-mag-16 11-mag-16

Data Inizio Prova:

Data Fine Prova:

11-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

DI MULO ROBERTO FILIPPO

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

VIA TACCARELLI 32 63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,74	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,85	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,01	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	284	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Meaneth

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.

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 6 MDB 2010/343



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



Spettabile:

Produttore:

VIOLA GIULIO

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA BENEDETTO COSTA N.82

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

62028 SARNANO MC



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162267-005

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20162267 10-mag-16

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

11-mag-16

Latte bovino

Data Fine Prova:

11-mag-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,73	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	413	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	13	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	35,8	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Lugan

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.

1 6 MAR. 2819 / 343



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laborjesi@assam.marche.it

e-mail: laborjesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20162267-006

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

20162267

Data Arrivo Camp.:

10-mag-16

Data Inizio Prova:

11-mag-16

Data Fine Prova:

11-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

MARINELLI FABRIZIO e LUCA SOC.AGR.s.s.

LOC.PAROLITO,124

62027 SAN SEVERINO MC

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,87	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	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	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	184	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC
* Urea	mg/100mL	24,9	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

Responsabile/i di Settore

ANNA MARHATALCIONI

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

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.

1 6 MAR. 2016 /343

Pagina 1\1



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



Spettabile:

Produttore:

LATTE MARCHE-SIBILLA

SIBILLA "B 3" AREPROL

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di

20162267-007 prova n°:

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

20162267

Data Arrivo Camp.:

10-mag-16

Data Inizio Prova:

11-mag-16

Data Fine Prova: 11-mag-16

U.M.

% p/p

% p/V

% p/p

% p/V

% p/p

%

°C

%

cell x 1000/mL

UFCx1000/mL

Tipo Prove:

Prova

Grasso

Proteine

Lattosio

Grasso (per calcolo)

Proteine (per calcolo)

* Residuo secco magro

* Contenuto in acqua aggiunta

* Indice Crioscopico

Cellule somatiche

Carica Batterica Totale

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Metodo
ISO 9622/IDF 141:2013
ISO 0622/IDE 141:2012

3,22 ISO 9622/IDF 141:2013 4,87 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR 8,69 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR -0,529 PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR 0,00 UNI EN ISO 13366-2:2007 191

PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore AMRIJA FALCIONI

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 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.

Risultato

3,77

3,88

3,13

8

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

1 6 MAG. 2018 /343



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°:

20162267-008

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

20162267

Data Arrivo Camp.:

10-mag-16

Data Inizio Prova:

11-mag-16

Data Fine Prova:

11-mag-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

SALVATORI MANFREDO LOC. PARADISO, 20

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)

62025 PIORACO 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	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,61	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,527	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	170	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.3 2014 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

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 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.

1 6 MAR 9819/343



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



Spettabile:

Produttore:

SIBILLA B4

LATTE MARCHE-SIBILLA

VIA SANDRO TOTTI 7 60100 ANCONA (AN)



LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20162267-009

del:

16-mag-16

Descrizione:

Latte crudo: latte qualità bovino

Data Prelievo:

10-mag-16

Accettazione:

20162267

Data Arrivo Camp.:

10-mag-16

Data Inizio Prova:

11-mag-16

Data Fine Prova:

11-mag-16

Tipo Prove:

Prova Grasso Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Proteine

Lattosio

Grasso (per calcolo)

Proteine (per calcolo)

* Residuo secco magro * Indice Crioscopico

Cellule somatiche

Carica Batterica Totale

* Contenuto in acqua aggiunta

U.M.	Risultato	Metodo
% p/p	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/V	3,70	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	3,14	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/V	3,23	ISO 9622/IDF 141:2013
% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
%	8,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
°C	-0,528	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
cell x 1000/mL	156	UNI EN ISO 13366-2:2007

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

PP023Rev.3 2014 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.

UFCx1000/mL

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.

8

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

1 6 MAG. 2016/343