

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20165494 del: 29/11/2016 Note:
Data Rdp: 06/12/2016
Periodo:

Campioni:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20165494-001 BEGGERICA UMBERTO	3,99	4,11	3,32	3,42	4,95	8,96	6,72	-0,533	0,00	271	14
Campione: 20165494-002 FIOCCHI GIANNI	3,76	3,87	3,29	3,39	4,86	8,85	6,73	-0,529	0,00	131	30
Campione: 20165494-003 MARZIALI MARIO	4,10	4,22	3,34	3,44	4,63	8,66	6,7	-0,530	0,00	174	4
Campione: 20165494-004 MORE CLAUDIO	4,20	4,33	3,77	3,88	4,83	9,29	6,69	-0,544	0,00	83	40
Campione: 20165494-005 OTTAVIANI LEONE FRANCO	4,09	4,21	3,72	3,83	4,72	9,14	6,66	-0,538	0,00	159	10
Campione: 20165494-006 SAGRIPANTI SIMONE	3,49	3,59	3,24	3,34	4,73	8,65	6,71	-0,521	0,00	214	15
Campione: 20165494-007 SCIAMANNA FRANCO	4,39	4,52	3,39	3,49	4,83	8,91	6,74	-0,534	0,00	100	513
Campione: 20165494-008 SIBILLA "A-1" SOCI	3,79	3,90	3,31	3,41	4,79	8,79	6,75	-0,526	0,00	210	160

Anticipazione

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

N° Accettazione: 20165494 **del:** 29/11/2016 **Note:**
Data Rdp: 06/12/2016
Periodo:

Campione:	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	pH	Indice Crioscopico	Contenuto in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	% p/p	% p/V	% p/p	% p/V	% p/p	%	unità pH	°C	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20165494-009 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.r.e.C.	3,82	3,93	3,48	3,58	4,81	8,98	6,76	-0,529	0,00	173	11
Campione: 20165494-010 CESARI GIUSEPPINA	2,59	2,67	3,55	3,66	4,92	9,16	6,68	-0,536	0,00	76	6
Campione: 20165494-011 PINCIAROLI SERGIO	3,99	4,11	3,32	3,42	4,95	8,96	6,76	-0,532	0,00	289	18
Campione: 20165494-012 SENESI PATRIZIA	3,86	3,98	3,45	3,55	4,91	9,05	6,76	-0,526	0,00	327	12
Campione: 20165494-013 ANSUINI QUINTO E SANDRO	3,78	3,89	3,48	3,58	4,81	8,98	6,74	-0,530	0,00	157	11
Campione: 20165494-014 SIBILLA "B-2" SOCI	3,79	3,90	3,48	3,58	4,81	8,99	6,76	-0,530	0,00	165	10

Rapporto di
prova n°: **20165494-001**del: **06-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **29-nov-16**Accettazione: **20165494**Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
BECCERICA UMBERTO
C.DA CASTELLO
62020 GUALDO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	271	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14	PP023Rev.4 2016 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 pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

06 DIC. 2016 1309

Rapporto di
prova n°: **20165494-002**del: **06-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **29-nov-16**Accettazione: **20165494**Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
FIOCCHI GIANNI
C.DA CERALLA
63857 AMANDOLA FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

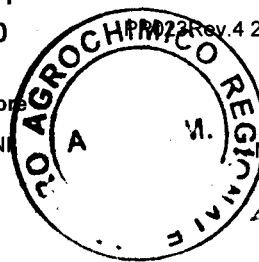
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,76	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,29	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,86	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,73	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	131	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	30	PP027Rev.4 2016 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 pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

06 DIC. 2016

Rapporto di prova n°: **20165494-003**

del: **06-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-nov-16**

Accettazione: **20165494**

Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**

Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16**

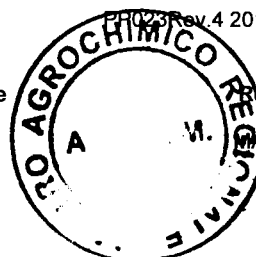
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
MARZIALI MARIO
C.DA MARCHESI, 1
62020 GUALDO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,10	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,22	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,44	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,63	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	174	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	4	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA BALCONI



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.

06 DIC. 2016

Rapporto di prova n°: **20165494-004**

del: **06-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-nov-16**

Accettazione: **20165494**

Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**

Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16**

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

Produttore:
MORE' CLAUDIO
C.DA PERILLI, 9
62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,33	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,88	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,29	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,544	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	83	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	40	PP027Rev.4 2016 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.

06 DIC. 2016 | 309

Rapporto di prova n°: **20165494-005**

del: **06-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-nov-16**

Accettazione: **20165494**

Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**

Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16**

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**

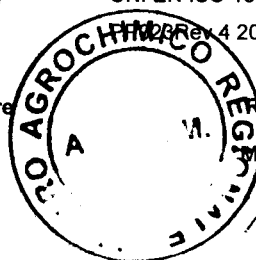
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,09	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,21	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,83	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,14	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,538	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	159	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCONI

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.

06 DIC. 2016 / 309

Assam

Assam S.p.A. - Sede Sociale - Via Salaria, 100 - 00198 Roma

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°: **20165494-006**del: **06-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **29-nov-16**Accettazione: **20165494**Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SAGRIPANTI SIMONE
LOC. SAN ROCCO, 287
62020 PENNA SAN GIOVANNI MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

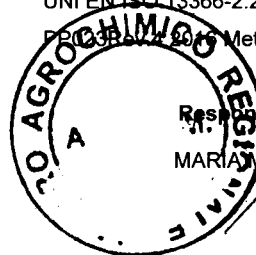
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,24	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,34	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,73	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,71	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,521	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	214	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	15	PP038Rev.0 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALGIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

**LEGENDA**SB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

06 DIC. 2016/809

Assam

Assam S.p.A. - Sede e Direzione Generale - Via Salaria, 100 - 00198 Roma

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°: **20165494-007**del: **06-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **29-nov-16**Accettazione: **20165494**Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SCIAMANNA FRANCO
C.DA MONTAZZOLINO 21
63047 MONTEFORTINO FMTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,39	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,49	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,83	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,91	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	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	100	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	513	PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Servizio

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDASB = Prova in subappalto
p/p = peso su pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

06 DIC. 2016 / 809

Rapporto di prova n°: **20165494-008**

del: **06-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-nov-16**

Accettazione: **20165494**

Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**

Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16**

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	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,31	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,79	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,75	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	210	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	160	PP027Rev.4 2016 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.

06 DIC. 2016 | 89

Assam

Assam S.p.A. - Sede Sociale: Via Roncaglia, 20 - 60035 Jesi (AN) - Italia

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 N° 1239

Rapporto di prova n°: **20165494-009**

del: **06-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-nov-16**

Accettazione: **20165494**

Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**

Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16**

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

Produttore:
SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e C.
VIA CERRETO, 34/A
62026 SAN GINESIO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

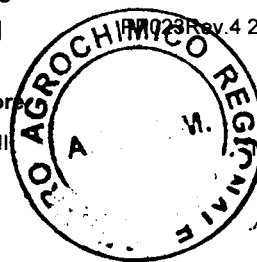
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,93	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 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	173	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP027Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCONI

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.

06 DIC. 2016 / 359

Assam

Assam S.p.A. - Sede e Direzione Generale - Via Salaria, 100 - 00198 Roma

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 N° 1239

Rapporto di
prova n°: **20165494-010**del: **06-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **29-nov-16**Accettazione: **20165494**Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
CESARI GIUSEPPINA
C.DA LE CASE 3
62020 CESSAPALOMBO MCTrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,59	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,16	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,536	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	76	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	6	PP023Rev.4 2016 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 pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

06 DIC. 2016 / 909

Rapporto di prova n°: **20165494-011**

del: **06-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-nov-16**

Accettazione: **20165494**

Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**

Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16**

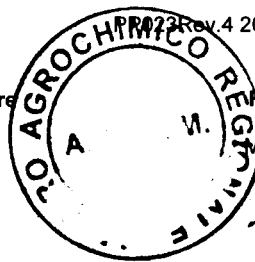
Spettabile:
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:
PINCIAROLI SERGIO
C.DA RIBUTINO, 32
62029 TOLENTINO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,11	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,42	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,95	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	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	289	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP027Rev.4 2016 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.

06 DIC. 2016 / 89

Rapporto di prova n°: **20165494-012**

del: **06-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-nov-16**

Accettazione: **20165494**

Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**

Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16**

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

Produttore:
SENESI PATRIZIA
VIA COSTE 5
62020 COLMURANO MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

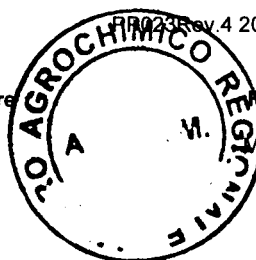
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,86	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,98	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,55	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,05	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	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	327	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP027Rev.4 2016 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.

06 DIC. 2016 187

Rapporto di prova n°: **20165494-013**

del: **06-dic-16**

Descrizione: **Latte crudo bovino**

Data Prelievo: **29-nov-16**

Accettazione: **20165494**

Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**

Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16**

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

Produttore:
ANSUINI QUINTO E SANDRO
VOCABOLO PEZZE 432
62024 MATELICA MC

Trasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,89	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,74	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	157	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP027Rev.4 2016 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.

06 DIC. 2016 | 809

Rapporto di
prova n°: **20165494-014**del: **06-dic-16**Descrizione: **Latte crudo bovino**Data Prelievo: **29-nov-16**Accettazione: **20165494**Data Arrivo Camp.: **29-nov-16**Data Inizio Prova: **30-nov-16** Data Fine Prova: **30-nov-16****Spettabile:**
SIBILLA SOC.COOP.AGR.
VIA A. VOLTA, 17
63857 AMANDOLA (FM)**Produttore:**
SIBILLA "B 2" SOCITrasporto a cura di: **PAOLO FIORANI**

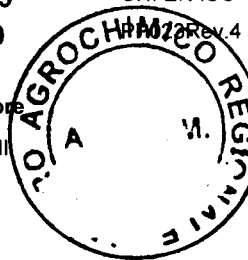
Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,79	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,99	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,76	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	165	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	10	PP027Rev.4 2016 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 pesoU.M. = Unità di Misura
p/V = peso su VolumeU.F.C. = Unità Formanti Colonie
PP = Procedura di Provas.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.

06 DIC. 2016