# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164642 del: 04/10/2016

10/10/2016

Data Rdp: Periodo:

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

Juo pH Indice Contenut Cellule Carica So Crioscopi o in somatiche Batterica gro co acqua Totale aggiunta	unità pH °C % cell x UFCx100 1000/mL 0/mL	11 6,59 -0,532 0,00 118 17	9 6.61 -0.527 0.00 137 14	6 6.65 -0,536 0,00 378 70	8 6,66 -0,532 0,00 151 11	3 6,61 -0,536 0,00 49 47	8 6,59 -0,539 0,00 50 18	5 6,68 -0,528 0,00 287 26	6 6.65 -0.532 0.00 146 11
Lattosio Residuo secco magro	% d/d %	4,85 8,81	4,75 8,29	4,72 9,05	4,78 8,98	4,84 9,53	4,92 9,38	4,83 8,65	4.76 8.96
Proteine (per calcolo)	<b>∧</b> d %	3,36	2,94	3,75	3,62	4,12	3,88	3,23	3.62
Proteine	d/d %	3,26	2,85	3,64	3,51	4,00	3,77	3,14	3,51
Grasso (per calcolo)	<b>√</b> d %	1,36	2,96	4,45	3,72	3,99	1,63	3,68	3,73
Grasso	d/d %	1,32	2,87	4,32	3,61	3,87	1,58	3,57	3,62
		Campione: 20164642- 001 BECCERICA UMBERTO	Campione: 20164642- 002 CESARETTI BERNARDINO	Campione: 20164642- 003 FIOCCHI GIANNI	Campione: 20164642- 004 MARZIALI MARIO	Campione: 20164642- 005 MORE' CLAUDIO	Campione: 20164642- 006 OTTAVIANI LEONE	Campione: 20164642- 007 SAGRIPANTI SIMONE	<b>Campione:</b> 20164642-008

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 10/10/2016

# AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

## Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20164642 del: 04/10/2016

Data Rdp:

Periodo:

10/10/2016

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

3,71 3,71 3.74 3.84	Proteine Proteine Lattosio Residuo pH Indice Contenut Cellule Carica (per secco Crioscopi o in somatiche Batterica calcolo) magro co acqua Totale aggiunta	% p/p % p/v % p/p % unità pH °C % cell x UFCx100	3,47 3,57 4,80 8,96 6,68 -0,535 0,00 340 129	3,52 3,63 4,79 9,00 6,64 -0,535 0,00 144 12	3,26 3,36 4,88 8,83 6,61 -0,533 0,00 117 7	3,50 3,61 4,76 8,95 6,63 -0,533 0,00 144 11	3,25 3,35 4,88 8,82 6,7 -0,523 0.00 160 39	
Grasso % p/p 3,60 3,60 3,62 3,73		∧d %	3.71	3,71	2,66	3,73	3,84	
	Grasso	d/d %	3,60	3,60	2,58	3,62	3,73	į



### 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°:

20164642-001

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione:

20164642

Data Arrivo Camp.:

04-ott-16

Data Inizio Prova:

05-ott-16

Data Fine Prova: 05-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

**BECCERICA UMBERTO C.DA CASTELLO** 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,32	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	118	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	17	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

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 Forment Coloni PP = Procedura di Prova

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

MADDALENA CANELLA

Responsabile del Laboratorio

(\*) = 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 0 077, 2015/679



### 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°:

20164642-002

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione:

20164642

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

04-ott-16

05-ott-16

Data Fine Prova: 05-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

**CESARETTI BERNARDINO** 

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

**ISOLA SAN BIAGIO** 

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato
Grasso	% p/p	2,87
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,96
Proteine	% p/p	2,85
Proteine (per calcolo)	% p/V	2,94
Lattosio	% p/p	4,75
* Residuo secco magro	%	8,29
* pH	unità pH	6,61
* Indice Crioscopico	°C	-0,527
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	137
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	14

Metodo

HIMI

A.S.S.A.M

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

PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

വ

Responsabile/i di Settore MARIA-FALCIONI

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto

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

Responsabile del Laboratorio

(\*) = Prova non accreditata da ACCREDIA.

ll 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 n nTT. 2016 /67



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:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164642-003

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164642

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

04-ott-16

05-ott-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 05-ott-16

Produttore: FIOCCHI GIANNI **C.DA CERALLA** 63857 AMANDOLA FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	4,32	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	4,45	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,64	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,75	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,72	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,05	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	378	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	70	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Setto MINETA FALCIC

Responsabile 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 Fermanti 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.

10 011 2016 /646



05-ott-16

### Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Data Fine Prova:

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



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20164642-004

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164642

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

04-ott-16

05-ott-16

Latte bovino

Produttore:

**MARZIALI MARIO** C.DA MARCHESI, 1 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,72	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,78	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,98	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,532	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	151	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

abile/i di Settore ARÎA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

IARIA 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 amanti 🖼 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 0 0TT. 2016 /679



### 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°:

20164642-005

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164642

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

04-ott-16

05-ott-16 Data Fine Prova:

Latte bovino

05-ott-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

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

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,87	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,99	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	4,00	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	4,12	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,84	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,53	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	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	49	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	47	PP023Rev 4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Misseulle

**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 esequita 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.

10 011. 2016 /67



05-ott-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



Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20164642-006

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.:

20164642 04-ott-16

Data Inizio Prova:

05-ott-16 Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

**OTTAVIANI LEONE FRANCO** 

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

**ISOLA S.BIAGIO** 

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
* Grasso	% p/p	1,58	ISO 9622/IDF 141:2013
* Grasso (per calcolo)	% p/V	1,63	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	4,92	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,38	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
★ Hq	unità pH	6,59	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,539	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	50	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	18	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore HALEALCION

Responsabile del Laboratorio

**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.

U.F.C. =

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

1 A ATT. 2015/67



05-ott-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 prova nº:

20164642-007

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164642

Data Arrivo Camp.:

04-ott-16

Data Inizio Prova:

05-ott-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

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	3,57	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,68	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	%	8,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	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	287	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	26	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore RAPALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Moure

**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

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

1 G DIT, 2016 /649

uma di Brov



### Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Tel. 071-8081 Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it Internet: www.assam.marche.it



Spettabile:

Produttore:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)



LAB Nº 1239

Rapporto di prova nº:

20164642-008

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164642

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

04-ott-16

05-ott-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 05-ott-16

**SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21** 63047 MONTEFORTINO FM

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

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	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,62	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	146	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore **A**LCIONI

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto

p/p = peso su peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Po PP = Procedura di Prova Responsabile del Laboratorio

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 n GTT 2016/67



### 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 20164642-009 prova n°:

> del: 10-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 04-ott-16

Accettazione: 20164642 Data Arrivo Camp.: 04-ott-16

Data Inizio Prova: 05-ott-16 Data Fine Prova: 05-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "A 1" SOCI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,71	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	4,80	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,96	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,68	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	340	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	129	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

10 017 2919 /678



05-ott-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 prova n°:

20164642-010

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20164642

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

04-ott-16

05-ott-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

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

VIA CERRETO, 34/A 62026 SAN GINESIO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% <b>p</b> /p	3,52	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,63	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	9,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,535	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	144	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA KALCIONI

Responsabile 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

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.

10 DTT. 2016/649



### 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

20164642-011 prova n°:

del:

10-ott-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

04-ott-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20164642 04-ott-16

Data Inizio Prova:

05-ott-16

Data Fine Prova: 05-ott-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

**CESARI GIUSEPPINA C.DA LE CASE 3** 

62020 CESSAPALOMBO MC

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,58	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,26	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,36	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,61	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	117	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	7	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore ANNA MARIA ESCIONI

Responsabile del Laboratorio MARIA MADDALENA CANELLA

Menu

**LEGENDA** 

SB = Prova in subappalto

p/p = peso su peso

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

U.F.C. = Unit PP = Procedura i 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.

10 MTT 2016/67



### 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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20164642-012

del: 10-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 04-ott-16

Accettazione: 20164642

Data Arrivo Camp.: 04-ott-16

Data Inizio Prova: 05-ott-16 Data Fine Prova: 05-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO, 32 62029 TOLENTINO MC

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	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,61	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,95	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,533	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
<ul> <li>* Contenuto in acqua aggiunta</li> </ul>	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	144	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

Responsabile del Laboratorio

MADDALENA CANELLA

LEGENDA

SB = Prova in subappalto U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità di menti Colonie s.s. = su sostanza secca p/p = peso su peso p/V = peso su Volume 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 0 011, 2016 /A

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1



### Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

Fax: 0731-221084 e-mail: laboriesi@assam.marche.it

Tel. 071-8081 Internet: www.assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di 20164642-013 prova n°:

> del: 10-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 04-ott-16

Accettazione: 20164642 Data Arrivo Camp.: 04-ott-16

Data Inizio Prova: 05-ott-16 Data Fine Prova: 05-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino 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	3,73	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,84	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,82	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,7	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	160	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	39	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

abjle/i di Settore A FALCIONI

OResponsabile del Laboratorio

IADDALENA CANELLA

**LEGENDA** 

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

10 0TT 2016/67P



### 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





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°: 20164642-014

del: 10-ott-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 04-ott-16

Accettazione: 20164642
Data Arrivo Camp.: 04-ott-16

Data Inizio Prova: 05-ott-16 Data Fine Prova: 05-ott-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SIBILLA "B 2" SOCI

Prova	U. <b>M</b> .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,71	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,25	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,35	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,88	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,83	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,72	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	156	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	34	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore
ANNA MARIA AALCIONI

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA

LEGENDA

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

10 OTT 2016/649

(J)

PG12 - M01 Rev 5 2012 Pagina 1\1