AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

N° Accettazione: 20163455 del: 19/07/2016

Note:

22/07/2016

Data Rdp: Periodo:

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

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Hd	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	d/d %	N d %	d/d %	√d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20163455- 001 BECCERICA UMBERTO	2,60	2,68	3,31	3,41	4,75	8,75	6,59	-0,530	0,00	327	12
Campione: 20163455- 002 CESARETTI BERNARDINO	2,82	2,90	3,67	3,78	4,50	8,86	9.9	-0,524	00'0	175	21
Campione: 20163455- 003 FIOCCHI GIANNI	3,40	3,50	3,28	3,38	4,81	8,78	6,65	-0,529	00'0	169	4
Campione : 20163455- 004 MARZIALI MARIO	3,43	3,53	2,87	2,96	4 40	7,96	6,61	-0,515	96,0	169	
Campione : 20163455- 005 MORE' CLAUDIO	3,41	3,51	3,40	3,50	4,67	8,76	6,63	-0,530	00.00	756	99
Campione: 20163455- 006 OTTAVIANI LEONE	2,41	2,48	3,07	3,16	4.91	8,67	6,56	-0,533	00'0	129	22
Campione: 20163455- 007 SAGRIPANTI SIMONE	3,46	3,56	3,15	3,24	4,85	8,69	29'9	-0,528	00,00	297	55
Campione: 20163455- 008 SCIAMANNA FRANCO	3,51	3,62	3,29	3,39	4,82	8,80	6,65	-0,536	00'0	86	169

Nota a piè di pagina

Data di Stampa 25/07/2016

AGENZIA SERVIZI SETTORE AGROALIMENTARE DELLE MARCHE

Anticipazione

Note: N° Accettazione: 20163455 del: 19/07/2016

Data Rdp:

Periodo:

22/07/2016

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

	Grasso	Grasso (per calcolo)	Proteine	Proteine (per calcolo)	Lattosio	Residuo secco magro	Ä	Indice Crioscopi co	Contenut o in acqua aggiunta	Cellule somatiche	Carica Batterica Totale
	d/d %	∧ d %	d/d %	N d %	d/d %	%	unità pH	ပံ	%	cell x 1000/mL	UFCx100 0/mL
Campione: 20163455- 009 SIBILLA "A-1" SOCI	3,40	3,50	3,23	3,33	4,79	8,72	99,9	-0,530	00'0	272	52
Campione: 20163455- 010 SOC.AGR. VIOLA DI VIOLA D.e.C.	3,43	3,53	3,37	3,47	4,79	8,85	6,67	-0,527	00'0	244	34
CESARI GIUSEPPINA	3,20	3,30	3,08	3,17	4,89	8,65	6,64	-0,526	0,00	195	91
Campione: 20163455- 012 PINCIAROLI SERGIO	2,60	2,68	3,31	3,41	4,77	8,77	6,58	-0,531	00'0	330	4
Campione: 20163455- 013 SENESI PATRIZIA	3,66	3,77	3,27	3,37	4,85	8,81	29'9	-0,523	00.00	164	59
Campione: 20163455- 014 SIBILLA "B-2" SOCI	3,53	3,64	3,24	3,34	4,76	8,69	99'9	-0,525	0,00	615	134



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°:

20163455-001

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione:

20163455

Data Arrivo Camp.:

19-lug-16

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

20-lug-16

Data Fine Prova:

Latte bovino

20-lug-16

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

BECCERICA UMBERTO LOC. CASTELLO 62020 GUALDO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	2,68	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	4,75	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,75	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	327	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	12	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONIO

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Milwer

LEGENDA

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

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

Unità Formanti Golonie 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.

2 2 146, 2018 544



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°:

20163455-002

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20163455

Data Inizio Prova:

19-lug-16

20-lug-16

Data Fine Prova: 20-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

CESARETTI BERNARDINO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA SAN BIAGIO

63048 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,82	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,90	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,67	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,78	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,50	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,86	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,6	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,524	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	175	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	21	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 peso

U.M. = Unità di Misura p/V = peso su Volume U.F.C. = Unità Formanti Colonie PP = Procedura di Preva

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 7 1116, 2013 /519



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





LAB Nº 1239

Rapporto di

20163455-003 prova nº:

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione:

20163455

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

19-lug-16

20-lug-16

Data Fine Prova:

Tipo Prove:

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

FIOCCHI GIANNI C.DA CERALLA

63857 AMANDOLA FM

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,28	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,38	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,81	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,78	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,65	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	169	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	41	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

20-lug-16

Responsabile/i di Settore

ANNA MARIA FALCIONIS

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

A.S.S.A 🗟

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.

2 2 1.118. 2019/50



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°:

20163455-004

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163455

Data Arrivo Camp.:

19-lug-16

Data Inizio Prova:

20-lug-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 20-lug-16

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

MARZIALI MARIO C.DA MARCHESI, 1 62020 GUALDO MC

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

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,43	ISO 962
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,53	ISO 962
Proteine	% p/p	2,87	ISO 962
Proteine (per calcolo)	% p∕V	2,96	ISO 962
Lattosio	% p/p	4,40	ISO 962
* Residuo secco magro	%	7,96	PP027R
* pH	unità pH	6,61	PP027R
* Indice Crioscopico	°C	-0,515	PP027R
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,96	PP027R
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	169	UNI EN
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	11	PP023R

Responsabile i di Settore MEALCIONI ANNA MAE

Responsabile del Laboratorio

Rev.4 2016 Metodo interno BSC

A.S.S.A.N MARIA MADDALENA CANELLA

UNI EN ISO 13366-2:2007

PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR

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.

2 2 LUG. 2015 Ju



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 SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di 20163455-005 prova n°:

> del: 22-lug-16

> > 19-lug-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 19-lug-16

Accettazione: 20163455 Data Arrivo Camp.:

Data Inizio Prova: 20-lug-16 Data Fine Prova: 20-lug-16

Tipo Prove: Latte bovino

MORE' CLAUDIO C.DA PERILLI. 9

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

62020 SANT'ANGELO IN PONTANO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,51	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,50	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,67	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,76	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,63	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	756	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	56	C. FF023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore

ANNA MAF

A.S.S. FALCION

Responsabile del Laboratorio

MARIA 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 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

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

2 2 146, 2016/19



Laboratorio di analisi

Via Roncaglia, 20 60035 Jesi (AN)

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

e-mail: laborjesi@assam.marche.it





LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163455-006

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione:

20163455

Data Arrivo Camp.:

19-lug-16

Data Inizio Prova:

20-lug-16

6 Data Fine Prova: 20-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Produttore:

Spettabile:

OTTAVIANI LEONE FRANCO

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

ISOLA S.BIAGIO

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

63088 MONTEMONACO AP

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,41	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,48	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,07	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,16	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,91	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,67	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,56	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	129	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	22	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor

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

CHIM

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.

2 2 1116. 1713/118



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)

SAGRIPANTI SIMONE

LOC, SAN ROCCO, 287

SIBILLA SOC.COOP.AGR.



LAB Nº 1239

Rapporto di prova n°:

20163455-007

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20163455

Tipo Prove:

Prova

Data Inizio Prova:

20-lug-16

Latte bovino

19-lug-16

U.M.

20-lug-16

Data Fine Prova:

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

62020 PENNA SAN GIOVANNI MC

Produttore:

Risultato

Grasso	% p/p	3,46
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,56
Proteine	% p/p	3,15
Proteine (per calcolo)	% p/∨	3,24
Lattosio	% p/p	4,85
* Residuo secco magro	%	8,69
* pH	unità pH	6,67
* Indice Crioscopico	°C	-0,528
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	297
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	25

Metodo

HIM

A.S.S.A

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

Responsabile/i di Settore

RA/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

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

2 2 1.116, 2015 529



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





LAB Nº 1239

Rapporto di

20163455-008 prova n°:

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20163455

Data Inizio Prova:

Tipo Prove:

19-lug-16

20-lug-16

Latte bovino

Data Fine Prova: 20-lug-16

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	Ų.M.	Risultato
Grasso	% p/p	3,51
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,62
Proteine	% p/p	3,29
Proteine (per calcolo)	% p∕V	3,39
Lattosio	% p/p	4,82
* Residuo secco magro	%	8,80
* pH	unità pH	6,65
* Indice Crioscopico	°C	-0,536
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	98
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	169

bile/i di Settore /FALCIONI

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

SCIAMANNA FRANCO C.DA MONTAZZOLINO 21

63047 MONTEFORTINO FM

Metodo

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 150 13366-2:2007

PP023Rev.42016 Metodo interno BSC

A.S.S.A.M.Responsabile del Laboratorio ANA MADDALENA CANELLA

Michille

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

9

0

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.

2 2 1 11 6. 2015 /518



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 20163455-009 prova n°:

> del: 22-lug-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 19-lug-16

Accettazione: 20163455

Data Arrivo Camp.: 19-lug-16

Data Inizio Prova: 20-lug-16 Data Fine Prova: 20-lug-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	3,40	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,50	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	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,72	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	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	272	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	52	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor

Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Mllegulla

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.

A.S.S.A

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

2 2 1118, 2016 Las



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





LAB Nº 1239

Rapporto di 20163455-010 prova n°:

> del: 22-lug-16

Descrizione: Latte crudo bovino

Data Prelievo: 19-lug-16

Accettazione: 20163455 Data Arrivo Camp.: 19-lug-16

Data Inizio Prova: 20-lug-16 Data Fine Prova: 20-lug-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

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

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,43	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,47	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,79	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,85	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	244	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	34	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settore A.S.S.A.M Responsabile del Laboratorio

MARIA MADDALENA CANELLA Mullander

LEGENDA

U.M. = Unità di Misura U.F.C. = Unità Formanti Colonie SB = Prova in subappalto 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

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

2 2 1116 2018 519



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





LAB Nº 1239

Rapporto di

prova n°:

20163455-011

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione:

Tipo Prove:

20163455

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

19-lug-16

20-lug-16

Latte bovino

Spettabile:

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

VIA A. VOLTA, 17

63857 AMANDOLA (FM)

Produttore:

CESARI GIUSEPPINA

C.DA LE CASE 3

62020 CESSAPALOMBO MC

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U. M .	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,20	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,30	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,08	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,17	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,89	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,65	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,64	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	195	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	16	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

20-lug-16

Responsabile/i di Settore ANNA MARTA FALCION

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. = Unita Formanti Colonie PP = Procedura di Preva

A.S.S.A.M

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.

2 2 LUG. 2016 1719



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°:

20163455-012

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione: Data Arrivo Camp.: 20163455

Data Inizio Prova:

19-lug-16

20-lug-16

Tipo Prove:

Latte bovino

Data Fine Prova: 20-lug-16

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

PINCIAROLI SERGIO C.DA RIBUTINO. 32

62029 TOLENTINO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	2,60	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	2,68	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	4,77	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,77	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	un it à pH	6,58	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,531	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
 Contenuto in acqua aggiunta 	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	330	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	. 14	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i_di Settore FALCIONI

Responsabile del Laboratorio

A 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.

2 2 1 11 0 000 /549



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:

20163455-013

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione:

20163455

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

19-lug-16

20-lug-16

Data Fine Prova: 20-lug-16

Tipo Prove: Latte bovino

Trasporto a cura di: PAOLO FIORANI

Produttore:

Spettabile:

VIA A. VOLTA, 17 63857 AMANDOLA (FM)

SENESI PATRIZIA VIA COSTE 5

62020 COLMURANO MC

SIBILLA SOC.COOP.AGR.

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,66	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p/V	3,77	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine	% p/p	3,27	ISO 9622/IDF 141:2013
Proteine (per calcolo)	% p/V	3,37	ISO 9622/IDF 141:2013
Lattosio	% p/p	4,85	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,81	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,67	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	164	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	29	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settoré

ANNA MARUA FALC

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

A.S.S.A.W

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.

2 2 146, 2016 1519



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°:

20163455-014

del:

22-lug-16

Descrizione:

Latte crudo bovino

Data Prelievo:

19-lug-16

Accettazione:

20163455

Data Arrivo Camp.: Data Inizio Prova:

19-lug-16

20-lug-16

Data Fine Prova: 20-lug-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.M.	Risultato	Metodo
Grasso	% p/p	3,53	ISO 9622/IDF 141:2013
Grasso (per calcolo)	% p∕V	3,64	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	4,76	ISO 9622/IDF 141:2013
* Residuo secco magro	%	8,69	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* pH	unità pH	6,66	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Indice Crioscopico	°C	-0,525	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
* Contenuto in acqua aggiunta	%	0,00	PP027Rev.0 Metodo interno FT-IR
Cellule somatiche	cell x 1000/mL	615	UNI EN ISO 13366-2:2007
Carica Batterica Totale	UFCx1000/mL	134	PP023Rev.4 2016 Metodo interno BSC

Responsabile/i di Settor ANNA MARIA FALCIONE

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 Cotonie PP = Procedura di Prova

A.S.S.A.M

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.

2 2 1.116, 2019 /519