



**ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI  
LABORATORIO STANDARD LATTE**

Via Dell'Industria 24 - 00057 Maccarese (Roma)  
Tel. 066678830 - Fax 066678811 - e mail lsl@aia.it

G16-M01  
EDIZ.01 REV. 00  
DATA 31/12/2011

**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO**

**LATTE OVINO CRUDO**

**LOTTO**

**310112**

**Scadenza (C) 09/02/2012**

n°	Grasso g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Proteine g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Lattosio g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Caseine g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Urea mg/dl	<sup>1</sup> ± U mg/dl	<sup>4</sup> Omog g/100g
1/5	3,11	0,0264	6,03	0,0269	5,39	0,0255	4,81	0,0376			0,003
		<sup>2</sup> IC = 0,0132		<sup>2</sup> IC = 0,0134		<sup>2</sup> IC = 0,0127		<sup>2</sup> IC = 0,0188			
		<sup>3</sup> Oss = 18		<sup>3</sup> Oss = 18		<sup>3</sup> Oss = 18		<sup>3</sup> Oss = 6			
2/5	5,17	0,0259	5,40	0,0188	5,02	0,0197	4,33	0,0204			0,006
		<sup>2</sup> IC = 0,0130		<sup>2</sup> IC = 0,0094		<sup>2</sup> IC = 0,0098		<sup>2</sup> IC = 0,0102			
		<sup>3</sup> Oss = 20		<sup>3</sup> Oss = 20		<sup>3</sup> Oss = 20		<sup>3</sup> Oss = 6			
3/5	6,57	0,0237	4,98	0,0222	4,77	0,0174	4,01	0,0335	26,16	0,4496	0,005
		<sup>2</sup> IC = 0,0119		<sup>2</sup> IC = 0,0111		<sup>2</sup> IC = 0,0087		<sup>2</sup> IC = 0,0168		<sup>2</sup> IC = 0,2248	
		<sup>3</sup> Oss = 20		<sup>3</sup> Oss = 22		<sup>3</sup> Oss = 20		<sup>3</sup> Oss = 10		<sup>3</sup> Oss = 4	
4/5	7,84	0,0189	4,59	0,0188	4,54	0,0188	3,72	0,0291			0,009
		<sup>2</sup> IC = 0,0094		<sup>2</sup> IC = 0,0094		<sup>2</sup> IC = 0,0094		<sup>2</sup> IC = 0,0145			
		<sup>3</sup> Oss = 18		<sup>3</sup> Oss = 22		<sup>3</sup> Oss = 20		<sup>3</sup> Oss = 10			
5/5	9,87	0,0341	3,97	0,0237	4,18	0,0192	3,26	0,0192			0,010
		<sup>2</sup> IC = 0,0170		<sup>2</sup> IC = 0,0119		<sup>2</sup> IC = 0,0092		<sup>2</sup> IC = 0,0014			
		<sup>3</sup> Oss = 12		<sup>3</sup> Oss = 20		<sup>3</sup> Oss = 20		<sup>3</sup> Oss = 8			
<sup>5</sup> ± U media (g/100g)		0,0263		0,0223		0,0203		0,0289			

<sup>1</sup>U = Si assume come incertezza estesa del Materiale di Riferimento il valore maggiore tra l'intervallo di confidenza e l'omogeneità del lotto p 95% k = 2. I valori dei materiali di riferimento e l'incertezza estesa di grasso, proteine, lattosio e caseine sono stati ottenuti attraverso l'elaborazione statistica dei risultati analitici considerati nel processo di caratterizzazione.

<sup>2</sup>IC= intervallo di confidenza è il rapporto dello scarto tipo di riproducibilità e la radice quadrata del numero delle osservazioni considerate nel processo di caratterizzazione.

<sup>3</sup>Oss= numero delle osservazioni valide considerate nel processo di caratterizzazione (numero degli strumenti utili moltiplicato per le due ripetizioni).

<sup>4</sup>Omog= Omogeneità del lotto è stata verificata, in conformità alla norma ISO 13528 - Stastical Methods for Use in Proficiency Testing by Interlaboratory Comparisons, attraverso la determinazione del grasso con metodo ISO 9622 IDF 141C sul 10 % dei campioni prodotti.

<sup>5</sup>± U media = Valore di incertezza esteso medio dei campioni presenti nel lotto 310112

Il Laboratorio Standard Latte ha determinato con i seguenti metodi normati: il grasso ISO 1211/IDF 1D, le proteine ISO 8968 -2/IDF 20-2, le caseine ISO 17997-1/IDF 29 - 1 o ISO 17997-1/IDF 29 - 2, l'urea ISO 14637/IDF 195, il lattosio ISO 26462/IDF 214.

Maccarese, 02/02/2012

Il Responsabile del Laboratorio  
Dr.ssa Annunziata Fontana