



**ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI  
LABORATORIO STANDARD LATTE**

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

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

**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO  
LATTE OVINO CRUDO**

**LOTTO 170112 Scadenza (26/01/12)**

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 g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	<sup>4</sup> Omog g/100g
1/5	4,86	<b>0,0231</b>	6,68	<b>0,0065</b>	5,74	<b>0,0096</b>	5,47	<b>0,0171</b>			0,003
		<sup>2</sup> IC = 0,0115		<sup>2</sup> IC = 0,0029		<sup>2</sup> IC = 0,0048		<sup>2</sup> IC = 0,0085			
		<sup>3</sup> Oss = 12		<sup>3</sup> Oss = 14		<sup>3</sup> Oss = 14		<sup>3</sup> Oss = 10			
2/5	6,48	<b>0,0266</b>	5,98	<b>0,0064</b>	5,31	<b>0,0235</b>	4,87	<b>0,0092</b>			0,000
		<sup>2</sup> IC = 0,0133		<sup>2</sup> IC = 0,0032		<sup>2</sup> IC = 0,0118		<sup>2</sup> IC = 0,0046			
		<sup>3</sup> Oss = 12		<sup>3</sup> Oss = 14		<sup>3</sup> Oss = 16		<sup>3</sup> Oss = 8			
3/5	7,57	<b>0,0711</b>	5,52	<b>0,0067</b>	5,02	<b>0,0128</b>	4,48	<b>0,0120</b>	31,25	<b>0,6223</b>	0,003
		<sup>2</sup> IC = 0,0355		<sup>2</sup> IC = 0,0014		<sup>2</sup> IC = 0,0064		<sup>2</sup> IC = 0,0060		<sup>2</sup> IC = 0,3111	
		<sup>3</sup> Oss = 14		<sup>3</sup> Oss = 12		<sup>3</sup> Oss = 14		<sup>3</sup> Oss = 10		<sup>3</sup> Oss = 2	
4/5	8,66	<b>0,0706</b>	5,06	<b>0,0123</b>	4,73	<b>0,0123</b>	4,08	<b>0,0177</b>			0,006
		<sup>2</sup> IC = 0,0353		<sup>2</sup> IC = 0,0043		<sup>2</sup> IC = 0,0038		<sup>2</sup> IC = 0,0088			
		<sup>3</sup> Oss = 14		<sup>3</sup> Oss = 14		<sup>3</sup> Oss = 16		<sup>3</sup> Oss = 8			
5/5	10,29	<b>0,0652</b>	4,36	<b>0,0035</b>	4,30	<b>0,0165</b>	3,49	<b>0,0190</b>			0,000
		<sup>2</sup> IC = 0,0326		<sup>2</sup> IC = 0,0017		<sup>2</sup> IC = 0,0083		<sup>2</sup> IC = 0,0095			
		<sup>3</sup> Oss = 14		<sup>3</sup> Oss = 12		<sup>3</sup> Oss = 16		<sup>3</sup> Oss = 10			
<b><sup>5</sup>± U media (g/100g)</b>		<b>0,0557</b>		<b>0,0076</b>		<b>0,0157</b>		<b>0,0154</b>			

<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 lott 170112

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, 19/01/2012

Il Responsabile del Laboratorio  
Dr.ssa Annunziata Fontana