



**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
LATTE DI CAPRA CRUDO**

LOTTO MRC170215 (Scadenza 26/02/2015)

n°	Grasso g/100g	¹ ± U g/100g	Proteine g/100g	¹ ± U g/100g	Lattosio g/100g	¹ ± U g/100g	Urea mg/dl	¹ ± U mg/dl	⁴ Omog g/100g
1/9	5,38	0,01	2,72	0,01	4,02	0,02			0,0037
		² IC= 0,007		² IC= 0,005		² IC= 0,008			
		³ Oss = 15		³ Oss = 15		³ Oss = 14			
2/9	5,05	0,01	2,83	0,01	4,13	0,01			0,0018
		² IC= 0,007		² IC= 0,005		² IC= 0,004			
		³ Oss = 15		³ Oss = 13		³ Oss = 11			
3/9	4,70	0,02	2,95	0,02	4,25	0,02			0,0075
		² IC= 0,008		² IC= 0,006		² IC= 0,006			
		³ Oss = 12		³ Oss = 15		³ Oss = 12			
4/9	4,04	0,02	3,17	0,02	4,50	0,02			0,0075
		² IC= 0,009		² IC= 0,005		² IC= 0,006			
		³ Oss = 15		³ Oss = 14		³ Oss = 12			
5/9	3,69	0,01	3,27	0,01	4,62	0,01	40,89	0,12	0,0013
		² IC= 0,006		² IC= 0,007		² IC= 0,005		² IC= 0,058	
		³ Oss = 14		³ Oss = 15		³ Oss = 12		³ Oss = 4	
6/9	3,37	0,01	3,38	0,01	4,75	0,01			0,0060
		² IC= 0,005		² IC= 0,007		² IC= 0,005			
		³ Oss = 14		³ Oss = 15		³ Oss = 12			
7/9	3,02	0,02	3,50	0,02	4,88	0,02			0,0084
		² IC= 0,009		² IC= 0,008		² IC= 0,006			
		³ Oss = 14		³ Oss = 15		³ Oss = 12			
8/9	2,61	0,01	3,72	0,02	5,05	0,01			0,0068
		² IC= 0,005		² IC= 0,009		² IC= 0,005			
		³ Oss = 14		³ Oss = 15		³ Oss = 12			
9/9	2,03	0,01	3,83	0,02	5,25	0,01			0,0035
		² IC= 0,006		² IC= 0,009		² IC= 0,006			
		³ Oss = 15		³ Oss = 15		³ Oss = 12			
⁵ ± U media g/100g		0,01		0,01		0,01			

¹U = 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.

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

³Oss= numero delle osservazioni valide considerate nel processo di caratterizzazione

⁴Omog= 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

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.

⁵U media = Valore di incertezza esteso medio dei campioni presenti nel lotto MRC170215

Maccarese, 19/02/2015

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana