



**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. 04 REV. 01
DATA 31/12/2013

**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
LATTE DI PECORA CRUDO
LOTTO MRP16062015 (Scadenza 25/06/2015)**

n°	Grasso g/100g	¹ ± U g/100g	Proteine g/100g	¹ ± U g/100g	Lattosio g/100g	¹ ± U g/100g	Caseine g/100g	¹ ± U g/100g	Urea mg/dl	¹ ± U mg/dl	⁴ Omog g/100g
1/9	8,26	0,04	4,68	0,03	5,22	0,02	3,74	0,05			0,0110
		² IC= 0,018		² IC= 0,014		² IC= 0,010		² IC= 0,026			
		³ Oss = 10		³ Oss = 12		³ Oss = 11		³ Oss = 4			
2/9	7,86	0,03	4,77	0,03	5,15	0,03	3,79	0,05			0,0134
		² IC= 0,017		² IC= 0,013		² IC= 0,008		² IC= 0,024			
		³ Oss = 10		³ Oss = 11		³ Oss = 11		³ Oss = 5			
3/9	7,45	0,04	4,86	0,03	5,08	0,02	3,84	0,05			0,0116
		² IC= 0,018		² IC= 0,016		² IC= 0,010		² IC= 0,025			
		³ Oss = 10		³ Oss = 12		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
4/9	6,64	0,03	5,04	0,03	4,94	0,02	3,93	0,04			0,0058
		² IC= 0,016		² IC= 0,016		² IC= 0,010		² IC= 0,021			
		³ Oss = 10		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
5/9	6,24	0,03	5,12	0,03	4,87	0,02	3,98	0,04	45,35	0,30	0,0030
		² IC= 0,014		² IC= 0,015		² IC= 0,010		² IC= 0,018			
		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
6/9	5,84	0,02	5,21	0,03	4,80	0,02	4,03	0,04			0,0102
		² IC= 0,012		² IC= 0,017		² IC= 0,011		² IC= 0,022			
		³ Oss = 9		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
7/9	5,43	0,04	5,30	0,03	4,73	0,03	4,08	0,05			0,0129
		² IC= 0,018		² IC= 0,017		² IC= 0,012		² IC= 0,024			
		³ Oss = 10		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
8/9	5,03	0,03	5,39	0,03	4,66	0,02	4,12	0,05			0,0000
		² IC= 0,016		² IC= 0,017		² IC= 0,012		² IC= 0,024			
		³ Oss = 10		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
9/9	4,22	0,03	5,57	0,03	4,52	0,03	4,22	0,04			0,0000
		² IC= 0,016		² IC= 0,017		² IC= 0,014		² IC= 0,021			
		³ Oss = 11		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
⁵ ± U media g/100g		0,03		0,03		0,02		0,05			

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 MRP160615

Maccarese, 18/06/2015

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana