



**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 MRP210415 (Scadenza 30/04/2015)**

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	8,31	0,02	4,75	0,02	5,76	0,02	3,81	0,05			0,0070
		² IC= 0,012		² IC= 0,011		² IC= 0,008		² IC= 0,023			
		³ Oss = 14		³ Oss = 13		³ Oss = 10		³ Oss = 5			
2/9	7,98	0,02	4,90	0,02	5,66	0,02	3,91	0,04			0,0063
		² IC= 0,009		² IC= 0,012		² IC= 0,009		² IC= 0,018			
		³ Oss = 14		³ Oss = 14		³ Oss = 10		³ Oss = 4			
3/9	7,69	0,02	5,04	0,03	5,57	0,01	3,99	0,03			0,0000
		² IC= 0,008		² IC= 0,013		² IC= 0,007		² IC= 0,017			
		³ Oss = 13		³ Oss = 15		³ Oss = 10		³ Oss = 3			
4/9	7,06	0,02	5,33	0,02	5,38	0,02	4,18	0,04			0,0081
		² IC= 0,010		² IC= 0,010		² IC= 0,012		² IC= 0,021			
		³ Oss = 15		³ Oss = 14		³ Oss = 11		³ Oss = 5			
5/9	6,75	0,02	5,47	0,02	5,29	0,02	4,27	0,04	50,81	1,31	0,0090
		² IC= 0,008		² IC= 0,009		² IC= 0,011		² IC= 0,021		² IC= 0,656	
		³ Oss = 15		³ Oss = 14		³ Oss = 11		³ Oss = 5		³ Oss = 4	
6/9	6,44	0,01	5,61	0,02	5,20	0,02	4,36	0,03			0,0000
		² IC= 0,007		² IC= 0,009		² IC= 0,008		² IC= 0,017			
		³ Oss = 15		³ Oss = 14		³ Oss = 11		³ Oss = 5			
7/9	6,13	0,02	5,76	0,02	5,10	0,02	4,45	0,04			0,0038
		² IC= 0,009		² IC= 0,008		² IC= 0,008		² IC= 0,022			
		³ Oss = 15		³ Oss = 14		³ Oss = 11		³ Oss = 6			
8/9	5,81	0,02	5,90	0,02	5,01	0,02	4,55	0,03			0,0107
		² IC= 0,008		² IC= 0,009		² IC= 0,008		² IC= 0,016			
		³ Oss = 15		³ Oss = 14		³ Oss = 11		³ Oss = 6			
9/9	5,19	0,02	6,19	0,02	4,82	0,02	4,73	0,04			0,0021
		² IC= 0,011		² IC= 0,011		² IC= 0,012		² IC= 0,020			
		³ Oss = 15		³ Oss = 15		³ Oss = 11		³ Oss = 7			
⁵ ± U media g/100g		0,02		0,02		0,02		0,04			

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 MRP210415

Maccarese, 23/04/2015

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana