



**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 CAPRINO CRUDO

LOTTO

310112

Scadenza () 09/02/2012

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
1/5	2,82	0,0234	4,59	0,0215	5,53	0,0102			0,0051
		² IC = 0,0117		² IC = 0,0108		² IC = 0,0033			
		³ Oss = 10		³ Oss = 10		³ Oss = 6			
2/5	3,78	0,0190	3,99	0,0156	5,15	0,0057			0,0000
		² IC = 0,0095		² IC = 0,0078		² IC = 0,0029			
		³ Oss = 10		³ Oss = 12		³ Oss = 6			
3/5	4,42	0,0196	3,59	0,0185	4,90	0,0180	32,50	0,3400	0,0090
		² IC = 0,0098		² IC = 0,0093		² IC = 0,0057		² IC = 0,1700	
		³ Oss = 12		³ Oss = 16		³ Oss = 8		³ Oss = 4	
4/5	5,06	0,0228	3,19	0,0228	4,63	0,0228			0,0114
		² IC = 0,0078		² IC = 0,0075		² IC = 0,0032			
		³ Oss = 12		³ Oss = 16		³ Oss = 8			
5/5	6,02	0,0160	2,59	0,0155	4,25	0,0150			0,0075
		² IC = 0,0080		² IC = 0,0078		² IC = 0,0037			
		³ Oss = 18		³ Oss = 16		³ Oss = 8			
⁵± U media (g/100g)		0,0203		0,0190		0,0175			

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 (numero degli strumenti utili moltiplicato per le due ripetizioni).

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.

⁵± 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