



**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
 LATTE DI BUFALA**

LOTTO MRB120919

Scadenza 21/02/2019

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	8,28	0,03	4,00	0,02	5,30	0,02			0,0119
		² IC= 0,015		² IC= 0,008		² IC= 0,010			
		³ Oss = 15		³ Oss = 15		³ Oss = 14			
2/9	7,97	0,03	4,14	0,03	5,23	0,03			0,0155
		² IC= 0,016		² IC= 0,008		² IC= 0,009			
		³ Oss = 16		³ Oss = 15		³ Oss = 14			
3/9	7,66	0,03	4,29	0,03	5,16	0,03			0,0146
		² IC= 0,015		² IC= 0,007		² IC= 0,008			
		³ Oss = 16		³ Oss = 15		³ Oss = 14			
4/9	7,04	0,03	4,58	0,02	5,03	0,02			0,0063
		² IC= 0,016		² IC= 0,009		² IC= 0,008			
		³ Oss = 17		³ Oss = 16		³ Oss = 13			
5/9	6,73	0,03	4,73	0,01	4,96	0,02	43,55	0,26	0,0000
		² IC= 0,016		² IC= 0,007		² IC= 0,009		² IC= 0,132	
		³ Oss = 17		³ Oss = 16		³ Oss = 14		³ Oss = 4	
6/9	6,44	0,03	4,86	0,02	4,89	0,02			0,0067
		² IC= 0,016		² IC= 0,008		² IC= 0,009			
		³ Oss = 17		³ Oss = 16		³ Oss = 14			
7/9	6,12	0,03	5,01	0,02	4,82	0,02			0,0076
		² IC= 0,014		² IC= 0,009		² IC= 0,011			
		³ Oss = 17		³ Oss = 15		³ Oss = 14			
8/9	5,81	0,03	5,16	0,02	4,76	0,02			0,0025
		² IC= 0,013		² IC= 0,010		² IC= 0,010			
		³ Oss = 17		³ Oss = 15		³ Oss = 14			
9/9	5,19	0,02	5,45	0,02	4,62	0,02			0,0000
		² IC= 0,011		² IC= 0,009		² IC= 0,010			
		³ Oss = 16		³ Oss = 15		³ Oss = 14			
⁵ ± U media g/100g		0,03		0,02		0,02			

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 MRB120919

Maccarese, 14/02/2019

Il Responsabile del Laboratorio
 Dr.ssa Annunziata Fontana