

ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI LABORATORIO STANDARD LATTE

Via Dell'Industria 24 - 00057 Maccarese (Roma) Tel. 066678830 - Fax 066678811 - e mail Isl@aia.it G16-M01 EDIZ. 04 REV. 01 DATA 31/12/2013

CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO LATTE DI BUFALA

LOTTO MRB120618

Scadenza 21/06/2018

n°	Grasso	¹± U	Proteine	¹± U	Lattosio	¹± U	Urea	¹± U	⁴Omog
"	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	mg/dl	mg/dl	g/100g
		0,05		0,02		0,04			
1/9	8,10	² IC= 0,024	4,11	² IC= 0,009	5,38	² IC= 0,020			0,0072
		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 11			
2/9	7,83	0,04	4,23	0,03	5,24	0,04			0,0126
2/3	7,03	$^{2}IC = 0,021$ $^{3}Oss = 13$	4,23	² IC= 0,009 ³ Oss = 12	5,24	² IC= 0,018 ³ Oss = 12			0,0120
		0,04		0,02		0,03			
3/9	7,56	² IC= 0,018	4,35	² IC= 0,007	5,13	² IC= 0,017			0,0122
	Ĺ	³ Oss = 13	,	³ Oss = 12	,	³ Oss = 11			,
4/0	7.00	0,03	4.50	0,02	4.00	0,03			0.0004
4/9	7,03	$^{2}IC = 0,015$ $^{3}Oss = 13$	4,59	² IC= 0,010	4,93	² IC= 0,015			0,0091
-		0,03		³ Oss = 13 0,02		³ Oss = 11 0,03		0,23	
5/9	6,77	² IC= 0,014	4,71	² IC= 0,009	4,82	² IC= 0,014	37,65	² IC= 0,114	0,0064
	- ,	³ Oss = 14	,	³ Oss = 12	, -	³ Oss = 11	, , , ,	³ Oss = 4	
		0,04	4.00	0,02	4	0,03			
6/9	6,49	² IC= 0,018	4,83	² IC= 0,009	4,73	² IC= 0,015			0,0124
		³ Oss = 14		³ Oss = 12		³ Oss = 11			
7/9	6,23	0,03 ² IC= 0,016	4,94	0,03 ² IC= 0,007	4,61	0,03 ² IC= 0,017			0,0157
113	0,23	$^{3}Oss = 13$	4,34	³ Oss = 11	4,01	³ Oss = 11			0,0137
		0,04		0,03		0,04			
8/9	5,97	² IC= 0,019	5,06	² IC= 0,008	4,50	² IC= 0,020			0,0126
		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 11			
0/0	E 11	0,04	F 20	0,03	4 24	0,04			0.0000
9/9	5,44	² IC= 0,019	5,30	² IC= 0,013	4,21	² IC= 0,022			0,0088
5		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 10			
⁵ ± U media g/100g		0,04		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.

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

MRB120618

Maccarese, 14/06/2018

Il Responsabile del Laboratorio Dr.ssa Annunziata Fontana

Afontane

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