



**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
 LATTE DI BUFALA**

LOTTO MRB130916

Scadenza 22/09/2016

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	8,33	0,04	4,00	0,04	4,35	0,04			0,0224
		² IC= 0,019		² IC= 0,013		² IC= 0,017			
		³ Oss = 13		³ Oss = 16		³ Oss = 13			
2/9	8,12	0,04	4,10	0,04	4,44	0,04			0,0220
		² IC= 0,020		² IC= 0,013		² IC= 0,015			
		³ Oss = 12		³ Oss = 15		³ Oss = 14			
3/9	7,91	0,04	4,20	0,04	4,54	0,04			0,0215
		² IC= 0,016		² IC= 0,012		² IC= 0,014			
		³ Oss = 12		³ Oss = 16		³ Oss = 14			
4/9	7,49	0,04	4,41	0,03	4,73	0,03			0,0171
		² IC= 0,021		² IC= 0,015		² IC= 0,010			
		³ Oss = 13		³ Oss = 16		³ Oss = 13			
5/9	7,28	0,03	4,51	0,03	4,82	0,02	43,81	0,29	0,0000
		² IC= 0,017		² IC= 0,014		² IC= 0,011		² IC= 0,143	
		³ Oss = 14		³ Oss = 17		³ Oss = 14		³ Oss = 4	
6/9	7,07	0,04	4,61	0,03	4,92	0,02			0,0077
		² IC= 0,020		² IC= 0,015		² IC= 0,010			
		³ Oss = 14		³ Oss = 16		³ Oss = 14			
7/9	6,86	0,04	4,71	0,03	5,02	0,02			0,0106
		² IC= 0,019		² IC= 0,013		² IC= 0,009			
		³ Oss = 13		³ Oss = 16		³ Oss = 14			
8/9	6,65	0,04	4,82	0,02	5,11	0,02			0,0069
		² IC= 0,019		² IC= 0,012		² IC= 0,009			
		³ Oss = 13		³ Oss = 14		³ Oss = 14			
9/9	6,23	0,04	5,02	0,03	5,30	0,02			0,0102
		² IC= 0,019		² IC= 0,014		² IC= 0,010			
		³ Oss = 14		³ Oss = 16		³ Oss = 14			
⁵ ± U media g/100g		0,04		0,03		0,03			

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 MRB130916

Maccarese, 15/09/2016

Il Responsabile del Laboratorio
 Dr.ssa Annunziata Fontana