



**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
LATTE DI BUFALA**

LOTTO MRB140921

Scadenza 23/09/2021

n°	Grasso g/100g	¹ ± U g/100g	⁶ Proteine g/100g	¹ ± U g/100g	⁷ Lattosio g/100g	¹ ± U g/100g	Urea mg/dl	¹ ± U mg/dl	⁴ Omog g/100g
1/9	7,69	0,02	3,95	0,02	4,40	0,03			0,0058
		² IC= 0,010		² IC= 0,012		² IC= 0,014			
		³ Oss = 12		³ Oss = 14		³ Oss = 13			
2/9	7,39	0,03	4,07	0,03	4,52	0,03			0,0149
		² IC= 0,017		² IC= 0,010		² IC= 0,011			
		³ Oss = 13		³ Oss = 14		³ Oss = 13			
3/9	7,16	0,03	4,17	0,03	4,61	0,03			0,0143
		² IC= 0,016		² IC= 0,010		² IC= 0,011			
		³ Oss = 13		³ Oss = 14		³ Oss = 13			
4/9	6,62	0,04	4,38	0,02	4,82	0,02			0,0083
		² IC= 0,019		² IC= 0,009		² IC= 0,010			
		³ Oss = 13		³ Oss = 13		³ Oss = 13			
5/9	6,36	0,04	4,49	0,02	4,93	0,02	34,69	0,15	0,0000
		² IC= 0,020		² IC= 0,010		² IC= 0,010		² IC= 0,073	
		³ Oss = 13		³ Oss = 14		³ Oss = 13		³ Oss = 4	
6/9	6,10	0,04	4,60	0,02	5,04	0,03			0,0098
		² IC= 0,018		² IC= 0,010		² IC= 0,014			
		³ Oss = 12		³ Oss = 14		³ Oss = 13			
7/9	5,82	0,03	4,71	0,02	5,14	0,02			0,0110
		² IC= 0,017		² IC= 0,010		² IC= 0,011			
		³ Oss = 12		³ Oss = 14		³ Oss = 13			
8/9	5,56	0,04	4,81	0,02	5,25	0,02			0,0051
		² IC= 0,020		² IC= 0,009		² IC= 0,011			
		³ Oss = 13		³ Oss = 14		³ Oss = 13			
9/9	5,03	0,04	5,03	0,03	5,46	0,22			0,0000
		² IC= 0,019		² IC= 0,013		² IC= 0,108			
		³ Oss = 12		³ Oss = 14		³ Oss = 13			
⁵ ± U media g/100g		0,04		0,02		0,08			

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 -1/IDF 20-1, 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 MRB140921

⁶Proteine = proteine crude ⁷Lattosio = Lattosio anidro

Maccarese, 16/09/2021

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana