



CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
LATTE DI PECORA CRUDO
LOTTO MRP170418 Scadenza 26/04/2018

n°	Grasso g/100g	¹ ± U g/100g	Proteine g/100g	¹ ± U g/100g	Lattosio g/100g	¹ ± U g/100g	Caseine g/100g	¹ ± U g/100g	Urea mg/dl	¹ ± U mg/dl	⁴ Omog g/100g
1/9	7,66	² IC= 0,018 ³ Oss = 8 0,04	4,67	² IC= 0,014 ³ Oss = 10 0,03	4,70	² IC= 0,007 ³ Oss = 7 0,02	3,54	² IC= 0,016 ³ Oss = 6 0,03			0,0116
2/9	7,42	² IC= 0,018 ³ Oss = 9 0,04	4,86	² IC= 0,012 ³ Oss = 9 0,03	4,80	² IC= 0,008 ³ Oss = 7 0,03	3,71	² IC= 0,016 ³ Oss = 6 0,03			0,0134
3/9	7,18	² IC= 0,017 ³ Oss = 9 0,03	5,05	² IC= 0,012 ³ Oss = 9 0,02	4,89	² IC= 0,007 ³ Oss = 7 0,01	3,87	² IC= 0,017 ³ Oss = 6 0,03			0,0063
4/9	6,71	² IC= 0,014 ³ Oss = 10 0,03	5,43	² IC= 0,011 ³ Oss = 9 0,03	5,09	² IC= 0,011 ³ Oss = 8 0,03	4,21	² IC= 0,022 ³ Oss = 7 0,04			0,0134
5/9	6,47	² IC= 0,012 ³ Oss = 10 0,03	5,62	² IC= 0,015 ³ Oss = 9 0,03	5,18	² IC= 0,009 ³ Oss = 8 0,03	4,37	² IC= 0,019 ³ Oss = 7 0,04	64,62	² IC= 0,136 ³ Oss = 4 0,27	0,0132
6/9	6,23	² IC= 0,012 ³ Oss = 10 0,02	5,82	² IC= 0,010 ³ Oss = 9 0,02	5,28	² IC= 0,009 ³ Oss = 8 0,02	4,54	² IC= 0,015 ³ Oss = 7 0,03			0,0095
7/9	5,99	² IC= 0,013 ³ Oss = 9 0,03	6,01	² IC= 0,009 ³ Oss = 8 0,02	5,38	² IC= 0,013 ³ Oss = 8 0,03	4,71	² IC= 0,007 ³ Oss = 6 0,02			0,0077
8/9	5,76	² IC= 0,017 ³ Oss = 9 0,03	6,20	² IC= 0,008 ³ Oss = 8 0,02	5,48	² IC= 0,009 ³ Oss = 7 0,02	4,88	² IC= 0,015 ³ Oss = 7 0,03			0,0095
9/9	5,28	² IC= 0,014 ³ Oss = 9 0,03	6,58	² IC= 0,017 ³ Oss = 9 0,03	5,67	² IC= 0,004 ³ Oss = 7 0,02	5,21	² IC= 0,020 ³ Oss = 7 0,04			0,0075
⁵ ± U media g/100g		0,03		0,03		0,02		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 - Statistical 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 MRP170418

Maccarese, 19/04/2018

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana