



**ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI
LABORATORIO STANDARD LATTE**

Via Dell'Industria 24 - 00057 Maccarese (Roma)
Tel. 066678830 - Fax 066678811 - e mail lsl@aia.it

G16-M01
EDIZ. 04 REV. 01
DATA 31/12/2013

**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
LATTE DI PECORA CRUDO
LOTTO MRP260116 (Scadenza 04/02/2016)**

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	7,97	0,03	4,49	0,02	5,63	0,03	3,67	0,02			0,0089
		² IC= 0,017		² IC= 0,011		² IC= 0,016		² IC= 0,008			
		³ Oss = 11		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
2/9	7,72	0,03	4,61	0,02	5,54	0,02	3,74	0,04			0,0000
		² IC= 0,015		² IC= 0,010		² IC= 0,009		² IC= 0,020			
		³ Oss = 11		³ Oss = 11		³ Oss = 11		³ Oss = 6			
3/9	7,47	0,03	4,73	0,02	5,45	0,02	3,82	0,02			0,0000
		² IC= 0,013		² IC= 0,010		² IC= 0,011		² IC= 0,011			
		³ Oss = 11		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
4/9	6,96	0,02	4,98	0,02	5,26	0,02	3,97	0,05			0,0079
		² IC= 0,012		² IC= 0,010		² IC= 0,008		² IC= 0,024			
		³ Oss = 11		³ Oss = 11		³ Oss = 11		³ Oss = 6			
5/9	6,71	0,02	5,11	0,02	5,17	0,01	4,05	0,05	40,74	0,16	0,0007
		² IC= 0,011		² IC= 0,009		² IC= 0,007		² IC= 0,023		² IC= 0,080	
		³ Oss = 11		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 6		³ Oss = 4	
6/9	6,46	0,03	5,23	0,02	5,08	0,01	4,12	0,03			0,0028
		² IC= 0,014		² IC= 0,011		² IC= 0,007		² IC= 0,016			
		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 12		³ Oss = 5			
7/9	6,21	0,02	5,35	0,02	4,99	0,01	4,19	0,05			0,0060
		² IC= 0,011		² IC= 0,009		² IC= 0,006		² IC= 0,023			
		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 11		³ Oss = 6			
8/9	5,95	0,03	5,47	0,02	4,89	0,01	4,27	0,03			0,0049
		² IC= 0,016		² IC= 0,009		² IC= 0,005		² IC= 0,016			
		³ Oss = 12		³ Oss = 12		³ Oss = 11		³ Oss = 5			
9/9	5,45	0,03	5,72	0,02	4,71	0,02	4,42	0,03			0,0112
		² IC= 0,017		² IC= 0,009		² IC= 0,007		² IC= 0,015			
		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 11		³ Oss = 5			
⁵ ± U media g/100g		0,03		0,02		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.

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 MRP260116

Maccarese, 28/01/2016

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana