



**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 MRP230216 (Scadenza 03/03/2016)**

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	6,95	0,02	4,47	0,03	4,58	0,02	3,45	0,03			0,0074
		² IC= 0,009		² IC= 0,013		² IC= 0,009		² IC= 0,016			
		³ Oss = 19		³ Oss = 19		³ Oss = 16		³ Oss = 9			
2/9	6,77	0,03	4,70	0,03	4,65	0,03	3,63	0,03			0,0125
		² IC= 0,008		² IC= 0,011		² IC= 0,009		² IC= 0,017			
		³ Oss = 19		³ Oss = 19		³ Oss = 17		³ Oss = 9			
3/9	6,58	0,02	4,92	0,02	4,72	0,02	3,81	0,03			0,0094
		² IC= 0,005		² IC= 0,007		² IC= 0,008		² IC= 0,017			
		³ Oss = 17		³ Oss = 18		³ Oss = 17		³ Oss = 10			
4/9	6,22	0,01	5,37	0,01	4,86	0,01	4,17	0,03			0,0069
		² IC= 0,006		² IC= 0,005		² IC= 0,006		² IC= 0,016			
		³ Oss = 19		³ Oss = 18		³ Oss = 17		³ Oss = 9			
5/9	6,04	0,01	5,60	0,01	4,94	0,01	4,35	0,02	45,23	0,49	0,0063
		² IC= 0,006		² IC= 0,005		² IC= 0,005		² IC= 0,009		² IC= 0,247	
		³ Oss = 19		³ Oss = 19		³ Oss = 16		³ Oss = 8		³ Oss = 4	
6/9	5,86	0,02	5,82	0,01	5,01	0,01	4,53	0,02			0,0042
		² IC= 0,008		² IC= 0,007		² IC= 0,006		² IC= 0,008			
		³ Oss = 19		³ Oss = 17		³ Oss = 17		³ Oss = 8			
7/9	5,68	0,02	6,05	0,02	5,08	0,01	4,71	0,02			0,0000
		² IC= 0,008		² IC= 0,009		² IC= 0,007		² IC= 0,011			
		³ Oss = 19		³ Oss = 20		³ Oss = 17		³ Oss = 8			
8/9	5,50	0,02	6,27	0,02	5,15	0,02	4,89	0,02			0,0124
		² IC= 0,011		² IC= 0,010		² IC= 0,008		² IC= 0,011			
		³ Oss = 19		³ Oss = 18		³ Oss = 17		³ Oss = 8			
9/9	5,14	0,03	6,72	0,03	5,29	0,02	5,25	0,03			0,0109
		² IC= 0,014		² IC= 0,013		² IC= 0,007		² IC= 0,014			
		³ Oss = 19		³ Oss = 19		³ Oss = 16		³ Oss = 8			
⁵ ± U media g/100g		0,02		0,02		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 - 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 MRP230216

Maccarese, 25/02/2016

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana