



**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
 LATTE DI PECORA CRUDO**

LOTTO MRP280217 Scadenza 09/03/2017

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	8,36	0,03	4,67	0,03	3,87	0,03	3,51	0,03			0,0134
		² IC= 0,009		² IC= 0,012		² IC= 0,008		² IC= 0,009			
		³ Oss= 14		³ Oss= 15		³ Oss= 11		³ Oss= 9			
2/9	8,05	0,02	4,82	0,02	4,01	0,03	3,65	0,02			0,0091
		² IC= 0,009		² IC= 0,009		² IC= 0,014		² IC= 0,005			
		³ Oss= 14		³ Oss= 13		³ Oss= 12		³ Oss= 8			
3/9	7,70	0,02	4,99	0,02	4,18	0,01	3,80	0,02			0,0027
		² IC= 0,011		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,008			
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 11		³ Oss= 9			
4/9	7,03	0,02	5,32	0,02	4,49	0,02	4,10	0,02			0,0084
		² IC= 0,012		² IC= 0,006		² IC= 0,006		² IC= 0,010			
		³ Oss= 15		³ Oss= 13		³ Oss= 11		³ Oss= 9			
5/9	6,71	0,02	5,48	0,01	4,64	0,03	4,24	0,03	45,54	0,30	0,0017
		² IC= 0,009		² IC= 0,006		² IC= 0,014		² IC= 0,015		² IC= 0,149	
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 14		³ Oss= 11		³ Oss= 4	
6/9	6,38	0,02	5,64	0,02	4,79	0,03	4,39	0,03			0,0094
		² IC= 0,008		² IC= 0,007		² IC= 0,013		² IC= 0,014			
		³ Oss= 15		³ Oss= 14		³ Oss= 14		³ Oss= 10			
7/9	6,04	0,02	5,80	0,02	4,95	0,02	4,54	0,03			0,0085
		² IC= 0,009		² IC= 0,008		² IC= 0,011		² IC= 0,014			
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 14		³ Oss= 11			
8/9	5,72	0,02	5,96	0,01	5,10	0,02	4,68	0,02			0,0056
		² IC= 0,009		² IC= 0,007		² IC= 0,010		² IC= 0,011			
		³ Oss= 15		³ Oss= 14		³ Oss= 14		³ Oss= 10			
9/9	5,05	0,02	6,29	0,02	5,41	0,02	4,98	0,02			0,0080
		² IC= 0,009		² IC= 0,005		² IC= 0,007		² IC= 0,010			
		³ Oss= 13		³ Oss= 14		³ Oss= 13		³ Oss= 11			
⁵ ± U media g/100g		0,02		0,02		0,02		0,02			

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 MRP280217

Maccarese, 02/03/2017

Il Responsabile del Laboratorio
 Dr.ssa Annunziata Fontana