



**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 MRP310117 (Scadenza 09/02/2017)**

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	8,37	0,03	4,46	0,02	4,60	0,02	3,45	0,02			0,0118
		² IC= 0,016		² IC= 0,010		² IC= 0,009		² IC= 0,011			
		³ Oss = 13		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 9			
2/9	8,02	0,03	4,67	0,02	4,69	0,02	3,62	0,02			0,0119
		² IC= 0,016		² IC= 0,011		² IC= 0,007		² IC= 0,010			
		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 11		³ Oss = 9			
3/9	7,66	0,03	4,88	0,02	4,77	0,02	3,80	0,02			0,0058
		² IC= 0,015		² IC= 0,010		² IC= 0,011		² IC= 0,009			
		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 10		³ Oss = 8			
4/9	6,97	0,03	5,29	0,02	4,94	0,02	4,14	0,02			0,0059
		² IC= 0,014		² IC= 0,008		² IC= 0,010		² IC= 0,008			
		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 12		³ Oss = 8			
5/9	6,62	0,02	5,50	0,02	5,02	0,02	4,31	0,02	32,75	0,08	0,0081
		² IC= 0,009		² IC= 0,007		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,039	
		³ Oss = 14		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 8		³ Oss = 4	
6/9	6,27	0,02	5,71	0,01	5,11	0,02	4,48	0,02			0,0037
		² IC= 0,008		² IC= 0,007		² IC= 0,011		² IC= 0,008			
		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 12		³ Oss = 8			
7/9	5,92	0,02	5,92	0,02	5,20	0,02	4,66	0,02			0,0110
		² IC= 0,011		² IC= 0,007		² IC= 0,011		² IC= 0,009			
		³ Oss = 13		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 8			
8/9	5,57	0,03	6,12	0,02	5,28	0,02	4,83	0,02			0,0086
		² IC= 0,014		² IC= 0,007		² IC= 0,012		² IC= 0,010			
		³ Oss = 14		³ Oss = 12		³ Oss = 12		³ Oss = 8			
9/9	4,87	0,04	6,54	0,01	5,45	0,03	5,17	0,03			0,0033
		² IC= 0,018		² IC= 0,006		² IC= 0,015		² IC= 0,014			
		³ Oss = 10		³ Oss = 13		³ Oss = 12		³ Oss = 9			
⁵ ± U media g/100g		0,03		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 MRP310117

Maccarese, 02/02/2017

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana