



CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
LATTE DI PECORA CRUDO
LOTTO MRP200617 Scadenza 29/06/2017

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	7,60	² IC= 0,014 ³ Oss = 11 0,03	4,13	² IC= 0,014 ³ Oss = 11 0,03	5,23	² IC= 0,011 ³ Oss = 9 0,02	3,20	² IC= 0,017 ³ Oss = 6 0,03			0,0108
2/9	7,27	² IC= 0,016 ³ Oss = 11 0,03	4,35	² IC= 0,014 ³ Oss = 10 0,03	5,17	² IC= 0,012 ³ Oss = 9 0,02	3,37	² IC= 0,009 ³ Oss = 6 0,02			0,0000
3/9	6,93	² IC= 0,016 ³ Oss = 12 0,03	4,58	² IC= 0,012 ³ Oss = 11 0,02	5,11	² IC= 0,011 ³ Oss = 9 0,02	3,54	² IC= 0,006 ³ Oss = 6 0,02			0,0122
4/9	6,26	² IC= 0,012 ³ Oss = 11 0,02	5,03	² IC= 0,008 ³ Oss = 10 0,02	4,99	² IC= 0,012 ³ Oss = 9 0,02	3,88	² IC= 0,007 ³ Oss = 6 0,01			0,0000
5/9	5,93	² IC= 0,017 ³ Oss = 11 0,03	5,26	² IC= 0,008 ³ Oss = 10 0,02	4,93	² IC= 0,012 ³ Oss = 9 0,02	4,06	² IC= 0,005 ³ Oss = 6 0,01	48,96	² IC= 0,046 ³ Oss = 4 0,09	0,0000
6/9	5,60	² IC= 0,010 ³ Oss = 11 0,02	5,48	² IC= 0,007 ³ Oss = 10 0,01	4,87	² IC= 0,011 ³ Oss = 9 0,02	4,22	² IC= 0,009 ³ Oss = 6 0,02			0,0048
7/9	5,26	² IC= 0,017 ³ Oss = 11 0,03	5,71	² IC= 0,007 ³ Oss = 10 0,02	4,81	² IC= 0,011 ³ Oss = 9 0,02	4,40	² IC= 0,008 ³ Oss = 6 0,02			0,0078
8/9	4,93	² IC= 0,015 ³ Oss = 10 0,03	5,93	² IC= 0,006 ³ Oss = 10 0,01	4,75	² IC= 0,012 ³ Oss = 9 0,02	4,57	² IC= 0,013 ³ Oss = 6 0,03			0,0017
9/9	4,26	² IC= 0,014 ³ Oss = 10 0,03	6,38	² IC= 0,004 ³ Oss = 9 0,02	4,63	² IC= 0,015 ³ Oss = 9 0,03	4,91	² IC= 0,012 ³ Oss = 6 0,02			0,0083
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 - 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 MRP200617

Maccarese, 22/06/2017

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana