



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 MRP280317 Scadenza 06/04/2017

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	7,56	² IC= 0,014 ³ Oss = 13 0,03	4,37	² IC= 0,010 ³ Oss = 13 0,02	4,66	² IC= 0,010 ³ Oss = 11 0,02	3,31	² IC= 0,021 ³ Oss = 8 0,04			0,0000
2/9	7,20	² IC= 0,010 ³ Oss = 14 0,02	4,62	² IC= 0,009 ³ Oss = 12 0,02	4,75	² IC= 0,011 ³ Oss = 11 0,02	3,52	² IC= 0,016 ³ Oss = 8 0,03			0,0081
3/9	6,81	² IC= 0,011 ³ Oss = 13 0,02	4,85	² IC= 0,008 ³ Oss = 13 0,01	4,83	² IC= 0,011 ³ Oss = 11 0,02	3,71	² IC= 0,014 ³ Oss = 8 0,02			0,0106
4/9	6,07	² IC= 0,008 ³ Oss = 13 0,02	5,33	² IC= 0,007 ³ Oss = 12 0,01	4,99	² IC= 0,010 ³ Oss = 11 0,01	4,11	² IC= 0,011 ³ Oss = 8 0,02			0,0000
5/9	5,70	² IC= 0,010 ³ Oss = 13 0,03	5,57	² IC= 0,008 ³ Oss = 12 0,01	5,06	² IC= 0,006 ³ Oss = 10 0,01	4,31	² IC= 0,010 ³ Oss = 8 0,02	60,79	² IC= 0,072 ³ Oss = 4 0,14	0,0054
6/9	5,33	² IC= 0,016 ³ Oss = 14 0,03	5,80	² IC= 0,006 ³ Oss = 12 0,02	5,13	² IC= 0,004 ³ Oss = 9 0,02	4,51	² IC= 0,009 ³ Oss = 8 0,02			0,0058
7/9	4,95	² IC= 0,016 ³ Oss = 13 0,03	6,04	² IC= 0,007 ³ Oss = 13 0,01	5,21	² IC= 0,008 ³ Oss = 11 0,02	4,71	² IC= 0,010 ³ Oss = 8 0,02			0,0097
8/9	4,57	² IC= 0,015 ³ Oss = 12 0,03	6,27	² IC= 0,006 ³ Oss = 12 0,02	5,28	² IC= 0,008 ³ Oss = 11 0,02	4,90	² IC= 0,010 ³ Oss = 8 0,02			0,0037
9/9	3,81	² IC= 0,017 ³ Oss = 12 0,03	6,74	² IC= 0,007 ³ Oss = 14 0,02	5,43	² IC= 0,008 ³ Oss = 11 0,02	5,31	² IC= 0,011 ³ Oss = 9 0,02			0,0101
⁵ ± U media g/100g		0,03		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 - 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 MRP280317

Maccarese, 30/03/2017

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana