



ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

LABORATORIO STANDARD LATTE

Via Dell'Industria snc - 00054 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 MRP271118

Scadenza 06/12/2018

n°	Grasso g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Proteine g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Lattosio g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Caseine g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Urea mg/dl	<sup>1</sup> ± U mg/dl	<sup>4</sup> Omog g/100g
1/9	7,92	<b>0,03</b>	4,04	<b>0,02</b>	4,67	<b>0,01</b>	3,02	<b>0,03</b>			0,0000
		<sup>2</sup> IC= 0,013		<sup>2</sup> IC= 0,008		<sup>2</sup> IC= 0,005		<sup>2</sup> IC= 0,016			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 10		<sup>3</sup> Oss= 8			
2/9	7,30	<b>0,02</b>	4,48	<b>0,02</b>	4,80	<b>0,01</b>	3,39	<b>0,02</b>			0,0000
		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,008		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,012			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 8			
3/9	7,55	<b>0,03</b>	4,32	<b>0,02</b>	4,76	<b>0,02</b>	3,26	<b>0,03</b>			0,0084
		<sup>2</sup> IC= 0,014		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,004		<sup>2</sup> IC= 0,013			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 10		<sup>3</sup> Oss= 8			
4/9	6,60	<b>0,02</b>	5,01	<b>0,02</b>	4,95	<b>0,02</b>	3,82	<b>0,02</b>			0,0112
		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,009		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,011			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 8			
5/9	6,27	<b>0,02</b>	5,25	<b>0,01</b>	5,01	<b>0,01</b>	4,01	<b>0,02</b>	52,72	<b>0,10</b>	0,0052
		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,008		<sup>2</sup> IC= 0,048	
		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 8		<sup>3</sup> Oss= 4	
6/9	5,95	<b>0,02</b>	5,49	<b>0,01</b>	5,08	<b>0,01</b>	4,20	<b>0,02</b>			0,0065
		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,005		<sup>2</sup> IC= 0,009			
		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 8			
7/9	5,63	<b>0,02</b>	5,74	<b>0,01</b>	5,15	<b>0,01</b>	4,40	<b>0,02</b>			0,0033
		<sup>2</sup> IC= 0,010		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,005		<sup>2</sup> IC= 0,012			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 8			
8/9	5,31	<b>0,02</b>	5,97	<b>0,02</b>	5,21	<b>0,02</b>	4,59	<b>0,02</b>			0,0105
		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,008		<sup>2</sup> IC= 0,005		<sup>2</sup> IC= 0,012			
		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 8			
9/9	4,63	<b>0,03</b>	6,45	<b>0,02</b>	5,33	<b>0,02</b>	4,98	<b>0,03</b>			0,0096
		<sup>2</sup> IC= 0,014		<sup>2</sup> IC= 0,009		<sup>2</sup> IC= 0,002		<sup>2</sup> IC= 0,017			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 9		<sup>3</sup> Oss= 8			
<sup>5</sup> ± U media g/100g		<b>0,02</b>		<b>0,02</b>		<b>0,02</b>		<b>0,03</b>			

<sup>1</sup>U = 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.

<sup>2</sup>IC= intervallo di confidenza è il rapporto dello scarto tipo di riproducibilità e la radice quadrata del numero delle osservazioni considerate nel processo di caratterizzazione.

<sup>3</sup>Oss= numero delle osservazioni valide considerate nel processo di caratterizzazione

<sup>4</sup>Omog= 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.

<sup>5</sup>U media = Valore di incertezza esteso medio dei campioni presenti nel lotto MRP271118

Maccarese, 29/11/2018

Il Responsabile del Laboratorio  
Dr.ssa Annunziata Fontana