



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

LOTTO MRP260917 Scadenza 05/10/2017

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	7,62	0,03	4,86	0,03	5,45	0,03	3,95	0,04			0,0111
		² IC= 0,015		² IC= 0,014		² IC= 0,013		² IC= 0,021			
		³ Oss= 14		³ Oss= 15		³ Oss= 13		³ Oss= 7			
2/9	7,37	0,03	5,08	0,03	5,36	0,03	4,10	0,03			0,0116
		² IC= 0,015		² IC= 0,015		² IC= 0,014		² IC= 0,013			
		³ Oss= 16		³ Oss= 15		³ Oss= 13		³ Oss= 5			
3/9	7,11	0,03	5,30	0,03	5,26	0,02	4,26	0,03			0,0090
		² IC= 0,014		² IC= 0,014		² IC= 0,012		² IC= 0,014			
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 13		³ Oss= 5			
4/9	6,61	0,03	5,73	0,03	5,08	0,03	4,56	0,03			0,0130
		² IC= 0,015		² IC= 0,015		² IC= 0,009		² IC= 0,013			
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 13		³ Oss= 5			
5/9	6,36	0,03	5,95	0,02	4,98	0,02	4,71	0,04	31,62	0,46	0,0085
		² IC= 0,014		² IC= 0,012		² IC= 0,009		² IC= 0,020		² IC= 0,230	
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 14		³ Oss= 6		³ Oss= 4	
6/9	6,11	0,03	6,17	0,02	4,89	0,02	4,86	0,03			0,0066
		² IC= 0,014		² IC= 0,011		² IC= 0,009		² IC= 0,013			
		³ Oss= 15		³ Oss= 14		³ Oss= 13		³ Oss= 5			
7/9	5,86	0,02	6,39	0,02	4,80	0,02	5,01	0,02			0,0089
		² IC= 0,012		² IC= 0,011		² IC= 0,010		² IC= 0,010			
		³ Oss= 15		³ Oss= 16		³ Oss= 13		³ Oss= 6			
8/9	5,61	0,03	6,60	0,03	4,71	0,03	5,16	0,04			0,0133
		² IC= 0,014		² IC= 0,012		² IC= 0,009		² IC= 0,022			
		³ Oss= 16		³ Oss= 14		³ Oss= 14		³ Oss= 6			
9/9	5,10	0,03	7,04	0,02	4,52	0,02	5,47	0,03			0,0087
		² IC= 0,015		² IC= 0,006		² IC= 0,007		² IC= 0,014			
		³ Oss= 14		³ Oss= 12		³ Oss= 13		³ Oss= 5			
⁵ ± U media g/100g		0,03		0,03		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 - 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 MRP260917

Maccarese,28/09/2017

Il Responsabile del Laboratorio
 Dr.ssa Annunziata Fontana