



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 MRP260722

Scadenza 04/08/2022

n°	Grasso g/100g	¹ ± U g/100g	⁶ Proteine g/100g	¹ ± U g/100g	⁷ 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	7,94	0,03	4,40	0,02	5,61	0,02	3,47	0,02			0,0018
		² IC= 0,015		² IC= 0,009		² IC= 0,012					
		³ Oss= 14		³ Oss= 14		³ Oss= 12					
2/9	7,66	0,01	4,56	0,02	5,47	0,01	3,58	0,02			0,0069
		² IC= 0,006		² IC= 0,008		² IC= 0,011					
		³ Oss= 10		³ Oss= 14		³ Oss= 11					
3/9	7,38	0,01	4,70	0,01	5,33	0,01	3,67	0,02			0,0000
		² IC= 0,007		² IC= 0,007		² IC= 0,010					
		³ Oss= 12		³ Oss= 14		³ Oss= 11					
4/9	6,81	0,03	4,99	0,02	5,05	0,01	3,84	0,03			0,0000
		² IC= 0,017		² IC= 0,009		² IC= 0,015					
		³ Oss= 13		³ Oss= 14		³ Oss= 12					
5/9	6,53	0,03	5,14	0,02	4,92	0,02	3,95	0,02	25,61	0,42	0,0081
		² IC= 0,016		² IC= 0,009		² IC= 0,010					
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 11					
6/9	6,22	0,03	5,29	0,02	4,78	0,02	4,04	0,02			0,0000
		² IC= 0,015		² IC= 0,009		² IC= 0,010					
		³ Oss= 12		³ Oss= 14		³ Oss= 11					
7/9	5,93	0,03	5,43	0,02	4,64	0,02	4,14	0,02			0,0000
		² IC= 0,016		² IC= 0,009		² IC= 0,010					
		³ Oss= 14		³ Oss= 14		³ Oss= 11					
8/9	5,60	0,03	5,57	0,02	4,51	0,02	4,23	0,02			0,0043
		² IC= 0,016		² IC= 0,010		² IC= 0,011					
		³ Oss= 13		³ Oss= 14		³ Oss= 11					
9/9	5,07	0,03	5,87	0,02	4,23	0,02	4,42	0,03			0,0041
		² IC= 0,017		² IC= 0,008		² IC= 0,014					
		³ Oss= 12		³ Oss= 14		³ Oss= 12					
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 -1/IDF 20-1, 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

MRP260722

⁶Proteine = proteine crude ⁷Lattosio = Lattosio anidro

Maccarese, 28/07/2022

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana



Associazione Italiana Allevatori Laboratorio Standard Latte

Via dell'Industria, snc - 00054 Maccarese-Roma

Tel. 06 6678830 Fax. 06 6678811 e-mail lsl@aia.it

LATTE DI PECORA (LOTTO MRP 260722)

LE PROVETTE HANNO IL TAPPO DI COLORE:

N° 1/9 – MARRONE

N° 2/9 – ORO

N° 3/9 – CELESTE

N° 4/9 – GRIGIO

N° 5/9 – BIANCO

N° 6/9 – BLU

N° 7/9 – GIALLO

N° 8/9 – NERO

N° 9/9 – ARANCIONE

I CAMPIONI SONO ADDIZIONATI DI BRONOPOL TECNICO ALLO 0.02% E SODIO AZIDE ALLO 0.02% COME CONSERVANTI E DEVONO ESSERE CONSERVATI A 4°C (+/-2°C) FINO AL MOMENTO DELLE ANALISI.

QUALORA VI VENISSE INVIATA LA SERIE SUPPLETIVA GRATUITA, DOVRETE PROCEDERE ALLA DETERMINAZIONE IN DUPLICE DEI CONTENUTI IN GRASSO, PROTEINE, LATTOSIO ED INVIARE I RISULTATI PER E-MAIL ALL'INDIRIZZO mr.lsl@aia.it

ENTRO LE ORE 12:00 DI GIOVEDI' 28/07/22

IL CERTIFICATO DEI MATERIALI DI RIFERIMENTO SARA' DISPONIBILE SUL SITO http://www.aia.it/lsl/comunicazioni_laboratorio_standard_latte.htm ENTRO LE ORE 15:00 DI GIOVEDI' 28/07/22

Maccarese, 26/07/2022