



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 **MRP280223**

Scadenza **09/03/2023**

n°	Grasso g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	<sup>6</sup> Proteine g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	<sup>7</sup> 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	7,05	<b>0,03</b>	4,03	<b>0,03</b>	4,66	<b>0,03</b>	2,98	<b>0,04</b>			0,0047
		<sup>2</sup> IC= 0,014		<sup>2</sup> IC= 0,013		<sup>2</sup> IC= 0,014		<sup>2</sup> IC= 0,019			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 9			
2/9	6,76	<b>0,03</b>	4,23	<b>0,02</b>	4,74	<b>0,02</b>	3,13	<b>0,03</b>			0,0095
		<sup>2</sup> IC= 0,014		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,016			
		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 9			
3/9	6,47	<b>0,03</b>	4,42	<b>0,02</b>	4,82	<b>0,02</b>	3,29	<b>0,03</b>			0,0067
		<sup>2</sup> IC= 0,017		<sup>2</sup> IC= 0,011		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,015			
		<sup>3</sup> Oss= 15		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 10			
4/9	5,90	<b>0,02</b>	4,81	<b>0,02</b>	4,98	<b>0,02</b>	3,60	<b>0,03</b>			0,0067
		<sup>2</sup> IC= 0,009		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,014			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 10			
5/9	5,62	<b>0,03</b>	5,00	<b>0,02</b>	5,06	<b>0,02</b>	3,75	<b>0,02</b>	41,53	<b>1,38</b>	0,0063
		<sup>2</sup> IC= 0,017		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,012		<sup>2</sup> IC= 0,688			
		<sup>3</sup> Oss= 15		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 4			
6/9	5,33	<b>0,02</b>	5,20	<b>0,03</b>	5,14	<b>0,01</b>	3,91	<b>0,03</b>			0,0000
		<sup>2</sup> IC= 0,010		<sup>2</sup> IC= 0,014		<sup>2</sup> IC= 0,005		<sup>2</sup> IC= 0,016			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 10		<sup>3</sup> Oss= 10			
7/9	5,05	<b>0,03</b>	5,39	<b>0,03</b>	5,22	<b>0,03</b>	4,06	<b>0,03</b>			0,0043
		<sup>2</sup> IC= 0,015		<sup>2</sup> IC= 0,014		<sup>2</sup> IC= 0,013		<sup>2</sup> IC= 0,015			
		<sup>3</sup> Oss= 15		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 9			
8/9	4,76	<b>0,03</b>	5,59	<b>0,03</b>	5,29	<b>0,03</b>	4,22	<b>0,03</b>			0,0034
		<sup>2</sup> IC= 0,013		<sup>2</sup> IC= 0,016		<sup>2</sup> IC= 0,014		<sup>2</sup> IC= 0,015			
		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 10			
9/9	4,19	<b>0,03</b>	5,97	<b>0,03</b>	5,45	<b>0,03</b>	4,53	<b>0,04</b>			0,0081
		<sup>2</sup> IC= 0,015		<sup>2</sup> IC= 0,016		<sup>2</sup> IC= 0,016		<sup>2</sup> IC= 0,018			
		<sup>3</sup> Oss= 15		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 11			
<sup>5</sup> ± U media g/100g		<b>0,03</b>		<b>0,03</b>		<b>0,03</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 -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.

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

**MRP280223**

<sup>6</sup>Proteine = proteine crude <sup>7</sup>Lattosio = Lattosio anidro

Maccarese, **02/03/2023**

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 [ls1@aia.it](mailto:ls1@aia.it)

### **LATTE DI PECORA (LOTTO MRP 280223)**

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.ls1@aia.it](mailto:mr.ls1@aia.it)

**ENTRO LE ORE 12:00 DI GIOVEDI' 02/03/23**

IL CERTIFICATO DEI MATERIALI DI RIFERIMENTO SARA' DISPONIBILE SUL SITO [http://www.aia.it/ls1/comunicazioni\\_laboratorio\\_standard\\_latte.htm](http://www.aia.it/ls1/comunicazioni_laboratorio_standard_latte.htm) ENTRO LE ORE 15:00 DI GIOVEDI' 02/03/23

**Maccarese, 28/02/23**