



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

LOTTO **MRP280323** **Scadenza** **06/04/2023**

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	7,29	0,02	4,10	0,02	5,16	0,02	3,10	0,02			0,0000
		² IC= 0,012		² IC= 0,012		² IC= 0,008		² IC= 0,008			
		³ Oss= 8		³ Oss= 11		³ Oss= 10		³ Oss= 7			
2/9	7,07	0,03	4,33	0,02	5,11	0,02	3,26	0,02			0,0071
		² IC= 0,014		² IC= 0,009		² IC= 0,009		² IC= 0,008			
		³ Oss= 8		³ Oss= 11		³ Oss= 10		³ Oss= 7			
3/9	6,86	0,02	4,55	0,02	5,06	0,02	3,43	0,02			0,0076
		² IC= 0,012		² IC= 0,007		² IC= 0,010		² IC= 0,009			
		³ Oss= 9		³ Oss= 11		³ Oss= 11		³ Oss= 7			
4/9	6,43	0,02	4,99	0,02	4,97	0,02	3,76	0,02			0,0111
		² IC= 0,011		² IC= 0,007		² IC= 0,008		² IC= 0,009			
		³ Oss= 10		³ Oss= 11		³ Oss= 10		³ Oss= 7			
5/9	6,21	0,03	5,22	0,03	4,92	0,03	3,93	0,03	46,38	0,20	0,0126
		² IC= 0,010		² IC= 0,006		² IC= 0,007		² IC= 0,014		² IC= 0,101	
		³ Oss= 11		³ Oss= 11		³ Oss= 10		³ Oss= 8		³ Oss= 4	
6/9	5,99	0,02	5,44	0,01	4,87	0,01	4,09	0,02			0,0037
		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,007		² IC= 0,010			
		³ Oss= 10		³ Oss= 11		³ Oss= 10		³ Oss= 6			
7/9	5,78	0,02	5,66	0,01	4,82	0,01	4,26	0,02			0,0066
		² IC= 0,010		² IC= 0,006		² IC= 0,006		² IC= 0,011			
		³ Oss= 10		³ Oss= 11		³ Oss= 8		³ Oss= 7			
8/9	5,56	0,02	5,88	0,02	4,78	0,02	4,42	0,03			0,0112
		² IC= 0,009		² IC= 0,008		² IC= 0,007		² IC= 0,013			
		³ Oss= 10		³ Oss= 10		³ Oss= 10		³ Oss= 7			
9/9	5,13	0,01	6,33	0,01	4,68	0,02	4,76	0,03			0,0046
		² IC= 0,006		² IC= 0,007		² IC= 0,008		² IC= 0,016			
		³ Oss= 11		³ Oss= 11		³ Oss= 10		³ Oss= 6			
⁵ ± U media g/100g		0,02		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

MRP280323

⁶Proteine = proteine crude ⁷Lattosio = Lattosio anidro

Maccarese, 30/03/2023

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 lsl@aia.it

LATTE DI PECORA (LOTTO MRP 280323)

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' 30/03/23

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' 30/03/23

Maccarese, 28/03/23