



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 **MRP300124**

Scadenza **08/02/2024**

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	7,86	0,03	4,74	0,02	5,52	0,02	3,74	0,03			0,0092
		² IC= 0,014		² IC= 0,008		² IC= 0,013					
		³ Oss= 12		³ Oss= 16		³ Oss= 13					
2/9	7,52	0,02	4,88	0,01	5,44	0,01	3,82	0,02			0,0000
		² IC= 0,012		² IC= 0,006		² IC= 0,010					
		³ Oss= 14		³ Oss= 15		³ Oss= 13					
3/9	7,18	0,02	5,02	0,02	5,35	0,01	3,91	0,02			0,0000
		² IC= 0,012		² IC= 0,008		² IC= 0,009					
		³ Oss= 15		³ Oss= 16		³ Oss= 13					
4/9	6,49	0,02	5,31	0,02	5,19	0,02	4,08	0,02			0,0117
		² IC= 0,010		² IC= 0,006		² IC= 0,005					
		³ Oss= 15		³ Oss= 16		³ Oss= 14					
5/9	6,15	0,02	5,45	0,01	5,11	0,01	4,17	0,01	44,87	0,21	0,0041
		² IC= 0,010		² IC= 0,006		² IC= 0,005		² IC= 0,107			
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 4			
6/9	5,81	0,02	5,59	0,02	5,03	0,02	4,26	0,02			0,0089
		² IC= 0,010		² IC= 0,006		² IC= 0,004					
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 12					
7/9	5,47	0,02	5,73	0,01	4,95	0,01	4,34	0,01			0,0040
		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,005					
		³ Oss= 17		³ Oss= 16		³ Oss= 14					
8/9	5,12	0,02	5,87	0,02	4,87	0,02	4,43	0,02			0,0084
		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,005					
		³ Oss= 15		³ Oss= 15		³ Oss= 15					
9/9	4,44	0,02	6,16	0,01	4,71	0,01	4,60	0,03			0,0053
		² IC= 0,009		² IC= 0,007		² IC= 0,006					
		³ Oss= 17		³ Oss= 15		³ Oss= 15					
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 23318/IDF 249, 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

MRP300124

⁶Proteine = proteine crude

⁷Lattosio = Lattosio anidro

Maccarese, **01/02/2024**

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana