



**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
 LATTE DI CAPRA CRUDO**

LOTTO MRC260417

Scadenza 04/05/2017

n°	Grasso g/100g	¹ ± U g/100g	Proteine g/100g	¹ ± U g/100g	Lattosio g/100g	¹ ± U g/100g	Urea mg/dl	¹ ± U mg/dl	⁴ Omog g/100g
1/9	5,66	0,02	2,87	0,02	5,39	0,02			0,0083
		² IC= 0,009		² IC= 0,003		² IC= 0,007			
		³ Oss = 17		³ Oss = 17		³ Oss = 16			
2/9	5,31	0,02	3,04	0,01	5,31	0,01			0,0000
		² IC= 0,008		² IC= 0,005		² IC= 0,006			
		³ Oss = 19		³ Oss = 18		³ Oss = 16			
3/9	4,98	0,02	3,21	0,01	5,23	0,01			0,0000
		² IC= 0,009		² IC= 0,004		² IC= 0,007			
		³ Oss = 18		³ Oss = 19		³ Oss = 16			
4/9	4,29	0,01	3,56	0,01	5,06	0,01			0,0056
		² IC= 0,007		² IC= 0,004		² IC= 0,007			
		³ Oss = 17		³ Oss = 17		³ Oss = 15			
5/9	3,95	0,01	3,73	0,01	4,98	0,01	45,86	0,01	0,0047
		² IC= 0,006		² IC= 0,004		² IC= 0,006			
		³ Oss = 18		³ Oss = 18		³ Oss = 17			
6/9	3,60	0,01	3,90	0,01	4,90	0,01			0,0057
		² IC= 0,005		² IC= 0,004		² IC= 0,006			
		³ Oss = 18		³ Oss = 19		³ Oss = 17			
7/9	3,27	0,01	4,08	0,01	4,82	0,01			0,0025
		² IC= 0,006		² IC= 0,004		² IC= 0,006			
		³ Oss = 18		³ Oss = 19		³ Oss = 17			
8/9	2,92	0,01	4,25	0,01	4,74	0,01			0,0051
		² IC= 0,006		² IC= 0,004		² IC= 0,006			
		³ Oss = 18		³ Oss = 17		³ Oss = 16			
9/9	2,24	0,01	4,60	0,01	4,57	0,01			0,0000
		² IC= 0,007		² IC= 0,005		² IC= 0,006			
		³ Oss = 18		³ Oss = 18		³ Oss = 16			
⁵ ± U media g/100g		0,01		0,01		0,01			

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 MRC260417

Maccarese, 28/04/2017

Il Responsabile del Laboratorio
 Dr.ssa Annunziata Fontana