



CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
LATTE DI PECORA CRUDO
LOTTO MRP071221 Scadenza 16/12/2021

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	7,91	0,03	5,30	0,03	5,38	0,03	4,26	0,03			0,0135
		² IC= 0,009		² IC= 0,011		² IC= 0,011		² IC= 0,007			
		³ Oss = 12		³ Oss = 9		³ Oss = 11		³ Oss = 9			
2/9	7,64	0,02	5,46	0,02	5,29	0,02	4,35	0,02			0,0095
		² IC= 0,010		² IC= 0,012		² IC= 0,010		² IC= 0,007			
		³ Oss = 12		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 9			
3/9	7,36	0,02	5,60	0,02	5,22	0,02	4,44	0,02			0,0073
		² IC= 0,009		² IC= 0,011		² IC= 0,010		² IC= 0,009			
		³ Oss = 14		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 9			
4/9	6,76	0,02	5,88	0,02	5,08	0,02	4,62	0,02			0,0122
		² IC= 0,008		² IC= 0,011		² IC= 0,010		² IC= 0,008			
		³ Oss = 14		³ Oss = 11		³ Oss = 12		³ Oss = 9			
5/9	6,46	0,03	6,02	0,03	5,00	0,03	4,71	0,03	34,28	0,12	0,0136
		² IC= 0,007		² IC= 0,012		² IC= 0,011		² IC= 0,008		² IC= 0,060	
		³ Oss = 14		³ Oss = 11		³ Oss = 13		³ Oss = 9		³ Oss = 4	
6/9	6,16	0,02	6,17	0,02	4,93	0,02	4,80	0,01			0,0000
		² IC= 0,009		² IC= 0,012		² IC= 0,010		² IC= 0,007			
		³ Oss = 14		³ Oss = 10		³ Oss = 10		³ Oss = 9			
7/9	5,85	0,02	6,29	0,02	4,84	0,02	4,89	0,02			0,0122
		² IC= 0,007		² IC= 0,012		² IC= 0,011		² IC= 0,008			
		³ Oss = 14		³ Oss = 9		³ Oss = 13		³ Oss = 9			
8/9	5,56	0,02	6,45	0,02	4,78	0,02	4,98	0,02			0,0112
		² IC= 0,006		² IC= 0,012		² IC= 0,008		² IC= 0,005			
		³ Oss = 13		³ Oss = 10		³ Oss = 12		³ Oss = 8			
9/9	4,94	0,01	6,71	0,02	4,61	0,02	5,15	0,01			0,0013
		² IC= 0,006		² IC= 0,012		² IC= 0,009		² IC= 0,007			
		³ Oss = 13		³ Oss = 10		³ Oss = 13		³ Oss = 9			
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 MRP071221

⁶Proteine = proteine crude ⁷Lattosio = Lattosio anidro

Maccarese, 10/12/2021

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana