



ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

LABORATORIO STANDARD LATTE

Via Dell'Industria 24 - 00057 Maccarese (Roma)
Tel. 066678830 - Fax 066678811 - e mail Isl@aia.it

G16-M01
EDIZ. 04 REV. 01
DATA 31/12/2013

CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO

LATTE DI PECORA CRUDO

LOTTO MRP190417

Scadenza 27/04/2017

n°	Grasso g/100g	¹ ± U g/100g	Proteine g/100g	¹ ± U g/100g	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	7,43	0,03	4,23	0,03	4,69	0,03	3,19	0,03			0,0132
		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,008		² IC= 0,010			
2/9	7,17	0,02	4,45	0,02	4,77	0,01	3,37	0,03			0,0000
		² IC= 0,011		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,014			
3/9	6,93	0,02	4,66	0,02	4,84	0,02	3,54	0,02			0,0079
		² IC= 0,010		² IC= 0,009		² IC= 0,007		² IC= 0,009			
4/9	6,43	0,02	5,08	0,02	4,99	0,02	3,89	0,03			0,0072
		² IC= 0,009		² IC= 0,009		² IC= 0,008		² IC= 0,014			
5/9	6,18	0,02	5,29	0,02	5,06	0,02	4,06	0,03	52,20	0,32	0,0048
		² IC= 0,008		² IC= 0,008		² IC= 0,009		² IC= 0,013		² IC= 0,158	
6/9	5,93	0,02	5,50	0,01	5,14	0,01	4,24	0,02			0,0020
		² IC= 0,008		² IC= 0,007		² IC= 0,007		² IC= 0,011			
7/9	5,68	0,02	5,71	0,02	5,21	0,02	4,41	0,02			0,0106
		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,008		² IC= 0,011			
8/9	5,43	0,02	5,92	0,01	5,29	0,02	4,59	0,02			0,0039
		² IC= 0,010		² IC= 0,006		² IC= 0,010		² IC= 0,010			
9/9	4,92	0,02	6,34	0,02	5,44	0,02	4,94	0,02			0,0090
		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,005		² IC= 0,010			
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 -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 MRP190417

Maccarese, 21/04/2017

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana