



CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO

LATTE DI PECORA CRUDO

LOTTO MRP221019

Scadenza 31/10/2019

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	7,72	0,03	4,17	0,02	5,15	0,02	3,14	0,02			0,0121
		² IC= 0,013		² IC= 0,008		² IC= 0,008		² IC= 0,006			
		³ Oss= 9		³ Oss= 13		³ Oss= 11		³ Oss= 8			
2/9	7,51	0,02	4,41	0,02	5,11	0,02	3,32	0,02			0,0125
		² IC= 0,012		² IC= 0,007		² IC= 0,007		² IC= 0,006			
		³ Oss= 9		³ Oss= 13		³ Oss= 10		³ Oss= 8			
3/9	7,19	0,02	4,64	0,02	5,06	0,02	3,50	0,02			0,0104
		² IC= 0,012		² IC= 0,007		² IC= 0,008		² IC= 0,006			
		³ Oss= 9		³ Oss= 13		³ Oss= 12		³ Oss= 8			
4/9	6,57	0,03	5,12	0,03	4,97	0,03	3,85	0,03			0,0129
		² IC= 0,011		² IC= 0,006		² IC= 0,006		² IC= 0,007			
		³ Oss= 12		³ Oss= 13		³ Oss= 12		³ Oss= 8			
5/9	6,25	0,02	5,35	0,01	4,92	0,01	4,04	0,01	49,70	0,30	0,0067
		² IC= 0,010		² IC= 0,005		² IC= 0,007		² IC= 0,005		² IC= 0,148	
		³ Oss= 14		³ Oss= 12		³ Oss= 12		³ Oss= 7		³ Oss= 4	
6/9	5,94	0,02	5,61	0,01	4,88	0,01	4,23	0,02			0,0070
		² IC= 0,011		² IC= 0,006		² IC= 0,007		² IC= 0,009			
		³ Oss= 14		³ Oss= 13		³ Oss= 12		³ Oss= 8			
7/9	5,65	0,02	5,83	0,01	4,83	0,01	4,40	0,01			0,0000
		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,006		² IC= 0,007			
		³ Oss= 14		³ Oss= 13		³ Oss= 12		³ Oss= 7			
8/9	5,35	0,02	6,06	0,01	4,79	0,01	4,57	0,03			0,0038
		² IC= 0,010		² IC= 0,007		² IC= 0,006		² IC= 0,016			
		³ Oss= 14		³ Oss= 13		³ Oss= 12		³ Oss= 7			
9/9	4,75	0,02	6,54	0,01	4,69	0,01	4,94	0,02			0,0055
		² IC= 0,009		² IC= 0,007		² IC= 0,006		² IC= 0,009			
		³ Oss= 13		³ Oss= 13		³ Oss= 12		³ Oss= 7			
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 MRP221019

Maccarese, 24/10/2019

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana