



CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO

LATTE DI PECORA CRUDO

LOTTO MRP230719

Scadenza 01/08/2019

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	8,14	0,04	4,67	0,03	5,48	0,02	3,68	0,02			0,0113
		² IC= 0,021 ³ Oss = 11		² IC= 0,013 ³ Oss = 10		² IC= 0,012 ³ Oss = 10		² IC= 0,012 ³ Oss = 7			
2/9	7,85	0,04	4,81	0,02	5,35	0,02	3,76	0,02			0,0091
		² IC= 0,021 ³ Oss = 11		² IC= 0,011 ³ Oss = 10		² IC= 0,008 ³ Oss = 9		² IC= 0,011 ³ Oss = 7			
3/9	7,57	0,04	4,95	0,02	5,23	0,02	3,84	0,02			0,0123
		² IC= 0,018 ³ Oss = 11		² IC= 0,010 ³ Oss = 10		² IC= 0,007 ³ Oss = 9		² IC= 0,012 ³ Oss = 7			
4/9	7,00	0,03	5,22	0,03	4,97	0,03	4,00	0,03			0,0134
		² IC= 0,017 ³ Oss = 9		² IC= 0,012 ³ Oss = 10		² IC= 0,009 ³ Oss = 9		² IC= 0,012 ³ Oss = 7			
5/9	6,71	0,03	5,36	0,03	4,85	0,03	4,08	0,03	39,17	0,04	0,0136
		² IC= 0,016 ³ Oss = 11		² IC= 0,013 ³ Oss = 11		² IC= 0,009 ³ Oss = 10		² IC= 0,015 ³ Oss = 7		² IC= 0,020 ³ Oss = 4	
6/9	6,42	0,03	5,50	0,03	4,72	0,03	4,17	0,03			0,0135
		² IC= 0,014 ³ Oss = 11		² IC= 0,013 ³ Oss = 11		² IC= 0,009 ³ Oss = 10		² IC= 0,015 ³ Oss = 7			
7/9	6,14	0,03	5,64	0,03	4,59	0,02	4,25	0,03			0,0058
		² IC= 0,016 ³ Oss = 10		² IC= 0,013 ³ Oss = 11		² IC= 0,010 ³ Oss = 10		² IC= 0,013 ³ Oss = 6			
8/9	5,85	0,03	5,77	0,03	4,46	0,02	4,33	0,02			0,0038
		² IC= 0,015 ³ Oss = 11		² IC= 0,014 ³ Oss = 11		² IC= 0,009 ³ Oss = 10		² IC= 0,012 ³ Oss = 7			
9/9	5,28	0,04	6,05	0,03	4,21	0,03	4,49	0,03			0,0133
		² IC= 0,020 ³ Oss = 10		² IC= 0,015 ³ Oss = 11		² IC= 0,011 ³ Oss = 10		² IC= 0,011 ³ Oss = 7			
⁵ ± U media g/100g		0,04		0,03		0,02		0,03			

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 MRP230719

Maccarese, 25/07/2019

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana