



**CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO
LATTE DI PECORA CRUDO**

LOTTO MRP270218

Scadenza 08/03/2018

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	7,67	0,03	4,50	0,03	5,59	0,03	3,53	0,03			0,0126
		² IC= 0,013 ³ Oss = 8		² IC= 0,013 ³ Oss = 8		² IC= 0,012 ³ Oss = 9		² IC= 0,013 ³ Oss = 7			
2/9	7,38	0,02	4,70	0,02	5,50	0,02	3,68	0,03			0,0122
		² IC= 0,012 ³ Oss = 9		² IC= 0,011 ³ Oss = 10		² IC= 0,012 ³ Oss = 10		² IC= 0,014 ³ Oss = 7			
3/9	7,07	0,02	4,90	0,02	5,43	0,02	3,83	0,02			0,0080
		² IC= 0,010 ³ Oss = 9		² IC= 0,009 ³ Oss = 10		² IC= 0,008 ³ Oss = 9		² IC= 0,011 ³ Oss = 8			
4/9	6,44	0,02	5,28	0,02	5,29	0,02	4,11	0,02			0,0117
		² IC= 0,007 ³ Oss = 9		² IC= 0,006 ³ Oss = 10		² IC= 0,008 ³ Oss = 9		² IC= 0,011 ³ Oss = 8			
5/9	6,13	0,02	5,48	0,01	5,21	0,01	4,24	0,02	59,18	0,71	0,0067
		² IC= 0,009 ³ Oss = 9		² IC= 0,006 ³ Oss = 10		² IC= 0,006 ³ Oss = 9		² IC= 0,012 ³ Oss = 7		² IC= 0,355 ³ Oss = 4	
6/9	5,82	0,03	5,67	0,03	5,13	0,03	4,39	0,03			0,0132
		² IC= 0,011 ³ Oss = 9		² IC= 0,006 ³ Oss = 10		² IC= 0,006 ³ Oss = 9		² IC= 0,011 ³ Oss = 8			
7/9	5,48	0,02	5,90	0,02	5,05	0,02	4,57	0,02			0,0094
		² IC= 0,008 ³ Oss = 8		² IC= 0,007 ³ Oss = 10		² IC= 0,006 ³ Oss = 9		² IC= 0,011 ³ Oss = 9			
8/9	5,21	0,02	6,06	0,01	4,99	0,01	4,69	0,02			0,0058
		² IC= 0,008 ³ Oss = 8		² IC= 0,006 ³ Oss = 9		² IC= 0,006 ³ Oss = 9		² IC= 0,009 ³ Oss = 8			
9/9	4,59	0,02	6,45	0,02	4,86	0,02	4,97	0,02			0,0089
		² IC= 0,010 ³ Oss = 8		² IC= 0,012 ³ Oss = 10		² IC= 0,010 ³ Oss = 9		² IC= 0,008 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 -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 MRP270218

Maccarese, 02/03/2018

Il Responsabile del Laboratorio
Dr.ssa Annunziata Fontana