



**ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI
CENTRO PROVE CONFERME METROLOGICHE
LABORATORIO STANDARD LATTE**

VIA DELL'INDUSTRIA 24, 24 - 00057 MACCARESE (ROMA)
tel.06-6678830 fax 06-6678811 e mail isl@aia.it

MATERIALE DI RIFERIMENTO CERTIFICATO

CAMPIONE DI LATTE BOVINO IN POLVERE- CONTENUTO IN PROTEINE TOTALI

- ❑ **Descrizione del campione:** campione di latte bovino sgrassato in polvere contenuto in provette da 10 ml di vetro scuro con tappo di gomma e ghiera a strappo. Il contenuto minimo di polvere è di 1,5 g.
- ❑ **Identificazione:** il campione è identificato con un'etichetta di carta posta sul vetro della provetta riportante il logo dell'A.I.A., il mese e l'anno di produzione e il mese e l'anno di scadenza.
- ❑ **Finalità d'uso:** da utilizzare come materiale di riferimento certificato per la determinazione del contenuto proteico totale mediante il metodo Kjeldahl.
- ❑ **Istruzioni per la conservazione e l'utilizzazione:** giunto in laboratorio il campione deve essere posto e mantenuto in frigorifero alla temperatura di $4^{\circ}\text{C} \pm 2$ fino al momento dell'uso. Dopo aver aperto la provetta, il campione deve essere immediatamente utilizzato. Si raccomanda di pesare una quantità non inferiore a 0,6 g. Il campione deve essere analizzato secondo la metodica in uso presso il laboratorio come un normale campione di latte.
- ❑ **Omogeneità dei campioni:** l'omogeneità del lotto è stata verificata mediante esecuzione di analisi ripetute due volte su due campioni presso 9 laboratori.
- ❑ **Contenuto in proteine totali:** **35,22 g/100g (azoto totale x 6,38).**
- ❑ **Incertezza analitica:** **espressa come deviazione standard $\pm 0,275$ g/100g.**
- ❑ **Incertezza di misura sulla polvere:** **0,0787 g/100g, k = 2.**
- ❑ **Incertezza di misura sulla polvere ricostituita 1:10 :** **0,00787 g/100g, k = 2.**
- ❑ **Determinazione del contenuto:** il contenuto è stato determinato mediante l'elaborazione statistica dei risultati ottenuti con una specifica prova interlaboratorio, eseguita il 19-04-2005, alla quale hanno partecipato l' Ist. Veneto Agricoltura-Thiene, ARA Piemonte, Caravaggio Latte, ERSAF di Mantova, Granarolo ,Yogolat, Corfilac, Ecolat e il laboratorio dell' Associazione Italiana Allevatori. Ogni laboratorio ha eseguito le analisi su due campioni in doppio mediante il metodo Kjeldahl.

- ❑ **Sicurezza:** Il latte non è destinato all'alimentazione umana
- ❑ **Data di produzione:** **Aprile 2005.**
- ❑ **Data di scadenza:** **Aprile 2007.**

IL RESPONSABILE DEL LABORATORIO
(Dr. Ugo Paggi)