

PROGRAMMA

Dati Analisi M etodi O rganizzazione C onfronti L aboratori E sperti

RING TEST PECORA
LATTE OVINO INTERO CRUDO
APRILE 2022

RTP 270422

Associazione Italiana Allevatori – Laboratorio Standard Latte
Via dell’industria snc - 00054 Maccarese, Roma
Tel. 06 6678830 Fax. 06 6678811 e-mail lsl@aia.it

INDICE

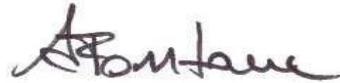
Indice	pag. 2
Norme e documenti di riferimento	pag. 3
Guida all'interpretazione e valutazione del ring test	pag. 4
Elenco laboratori	pag. 7
Grasso	pag. 8
Proteine	pag.15
Lattosio	pag.22
Crioscopia	pag.29
Caseine	pag.36
Residuo Secco	pag.42

NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Per l'organizzazione e l'elaborazione dei dati del RING TEST, il Laboratorio Standard Latte segue in modo conforme i requisiti previsti nei seguenti documenti o norme:

- ISO 5725 – 2:2019 – Accuracy (trueness and precision) of measurement methods and results – part 2.
- ISO 13528:2015 – Statistical methods for use in Proficiency Testing by laboratory comparison.
- Pure Appl. Chem. Vol. 78, n°1 pp.145-196, 2006 (The International harmonized protocol for the proficiency testing of analytical chemistry laboratories).
- ISO/IEC 17043:2010 Conformity assessment – General Requirements for proficiency testing.
- ISO Guide 17034:2016 – General requirements for the competence of reference material producer.
- ISO/IEC 17025:2018: General requirements for the competence of testing and calibration laboratories.
- J. Dairy Sci. 99:6808-6827: A proficiency test system to improve performance of milk analysis methods and produce reference values for component calibration samples for infrared milk analysis.
- ISO GUIDE 35:2017 Reference materials – Guidance for characterization and assessment of homogeneity and stability.

Il Responsabile del Laboratorio
(Dott.ssa Annunziata Fontana)



GUIDA ALL'INTERPRETAZIONE E VALUTAZIONE DEL RING TEST

Il presente Ring Test ha l'obiettivo di valutare le performance dei laboratori partecipanti in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17043.

Il Laboratorio Standard Latte è accreditato come provider di prove valutative interlaboratorio (Proficiency Testing Provider, PTP) da Accredia, con codice PTP N°0023P.

Tutte le informazioni in possesso del Laboratorio Standard Latte sui partecipanti sono riservate e non saranno divulgata a nessuno se non esplicitamente concordato con il partecipante.

Questo Ring Test è stato effettuato su 6 lotti di latte ovino intero crudo in provette da 70 ml.

A ciascun campione è stato aggiunto il conservante Bronopol 0.2%.

L'omogeneità e la stabilità sono state verificate, con esito positivo, in conformità alla norma ISO 13528 - Statistical Methods for Use in Proficiency Testing by Interlaboratory Comparisons, per ciascun lotto.

L'unimodalità della distribuzione dei risultati è stata verificata attraverso il diagramma di densità di Kernel. I dati hanno distribuzione unimodale quando l'area del picco è uguale o maggiore al 95%.

1. Il requisito di unimodalità dei dati è confermato dalla condizione per cui $s^* < 1.2s_{RT}$
 s^* = scarto tipo robusto calcolato attraverso l'algoritmo A (ISO 13528 C.3.1).
2. Se tale requisito non viene soddisfatto e la distribuzione risulta multimodale, l'incertezza di misura non viene calcolata e sono forniti i valori di media, scarto tipo e zscore a solo titolo informativo.

I laboratori sono identificati da un numero che è stato precedentemente comunicato per e-mail.

La valutazione della performance del laboratorio viene calcolata sulla media delle repliche.

I laboratori outliers sono stati valutati attraverso il test di Cochran ed il test di Grubbs.

Prima di procedere al calcolo degli outliers, quando necessario, si eliminano i dati del laboratorio che presentano una differenza dalla media di tutti i risultati pari a 3 volte lo scarto tipo per quel campione (prescrutinizzazione).

Tutti i risultati outliers sono evidenziati in neretto.

VALORE ASSEGNATO

Il valore assegnato è rappresentato dalla media dei risultati esclusi gli outliers.

Lo scarto tipo del Ring Test deriva dalle figure di precisione del RT: $s_{RT} = \sqrt{s_{R(1)}^2 - s_{R(2)}^2}/2$ e corrisponde alla deviazione standard dei risultati dei laboratori esclusi gli outliers.

Nel caso in cui $p < 12$ viene eseguita una statistica descrittiva e non può essere fornita la valutazione della performance del laboratorio partecipante.

Si calcola quindi solo:

- media come valore assegnato
- scarto tipo come deviazione standard dei risultati

VALUTAZIONE DEI LABORATORI: ZSCORE E DISTANZA EUCLIDIANA D

Lo zeta score (zs) di ciascun campione viene calcolato:

$$zs = (xi - xRTi) / sRTi$$

xi = media del campione iesimo

xRTi = valore assegnato del campione iesimo (media dei risultati)

sRTi = scarto tipo del campione iesimo

Lo zs deve essere utilizzato dal laboratorio partecipante per valutare la propria performance nel Ring Test effettuato:

$ zs \leq 2$	Soddisfacente
$2 < zs < 3$	Dubbio
$ zs \geq 3$	Insoddisfacente

Nel report sono evidenziati in arancione i valori di zs dubbi, in rosso quelli insoddisfacenti. Il Laboratorio Standard latte fornisce lo zs fisso, qualora disponibile, calcolato con lo scarto tipo fisso risultato delle medie delle varianze degli scarti tipo dei Ring test precedenti fino al 2018.

Lo ZS fisso permette di monitorare l'andamento del laboratorio nel tempo ed individuare le linee di tendenza (carta di controllo). Non ha scopo valutativo per il presente RT.

I valori di st fisso, per il ring test routine PECORA, stabiliti per l'anno in corso sono:

- | | |
|-------------------------|-------------|
| • contenuto in grasso | 0.07 g/100g |
| • contenuto in proteine | 0.04 g/100g |
| • contenuto in lattosio | 0.04 g/100g |
| • crioscopia | 5.40 m°C |

La distanza euclidiana D rappresenta la dispersione dei valori intorno al valore assegnato:

$$D = \sqrt{(m\text{diff}^2 + stdiff^2)}$$

m diff = la media aritmetica delle singole differenze (m diff);

st diff= lo scarto tipo delle differenze (st diff);

Il valore di D ottenuto può essere utilizzato per valutare come il proprio laboratorio si è classificato rispetto all'andamento generale del ring test.

Nel caso in cui il numero dei campioni sia inferiore a 3 non è calcolata la D.

INCERTEZZA DI MISURA

L'incertezza di misura $u(x)$ per campione viene calcolata secondo la formula:

$$u(x) = s_{RT} / \sqrt{p}$$

s_{RT} = scarto tipo del Ring Test

p = numero di osservazioni valide

L'incertezza di misura viene pubblicata sul report finale solo se supera il criterio di accettabilità $u(x) < 0,3 * s_{RT}$.

Nel caso in cui il criterio di accettabilità non sia rispettato il valore assegnato non è affidabile e non può essere fornita una valutazione dei laboratori per il parametro interessato. In tal caso viene fornito il valore dello z score solo a titolo informativo.

Nel caso in cui la distribuzione dei risultati non sia unimodale oppure $p < 12$, l'incertezza di misura non può essere valutata.

ELENCO DEI LABORATORI PARTECIPANTI

A.S.S.A.M - Centro Agrochimico Regionale
ANALYSIS S.A.
ARA PUGLIA
ARGIOLAS FORMAGGI srl
ASS. F.V.G. Codroipo
ASSOCIAZ. REG. ALLEVATORI PIEMONTE
ASSOCIAZ. REG. ALLEVATORI BASILICATA
ASSOCIAZ. REG. ALLEVATORI LOMBARDIA
CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO
CHELAB
EUROQUALITY LAB SRL
F.O.I. srl
GRANAROLO s.p.a.
IST. ZOOPROF. SPERIMEN. COSENZA
IST. ZOOPROF. SPERIMEN. LATINA
IST.ZOOPROF.SPERIMEN. FUORNI (SA)
IST.ZOOPROF.SPERIMEN. GROSSETO
IST.ZOOPROF.SPERIMEN. PALERMO
IST.ZOOPROF.SPERIMEN. PERUGIA
IST.ZOOPROF.SPERIMEN. RAGUSA
IST.ZOOPROF.SPERIMEN. ROMA
IST.ZOOPROF.SPERIMEN. SASSARI
IST.ZOOPROF.SPERIMEN. TUORO (CE)
KUZ Nova Gorica
LAB. ANALISI AGENZIA LAORE
LABORATORIO NATURA SRL
LIFE ANALYTICS
SANA
Security and quality sas
TECNAL SRL

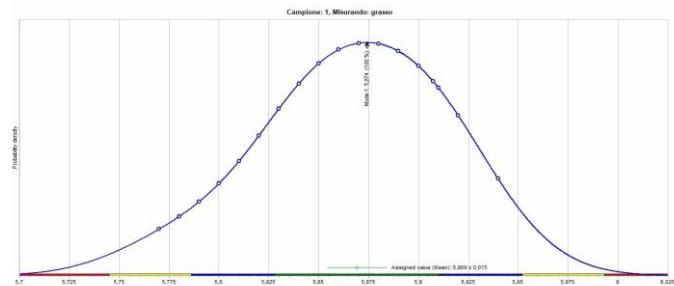
Laboratori partecipanti	30
Invio dei campioni	27/04/2022
Data indicata per l'invio dei risultati	06/05/2022
% dei risultati ricevuti nei limiti indicati	93%
Ultimi risultati ricevuti	25/03/2022
Data emissione elaborato del Ring Test	18/05/2022
Giorni impiegati tra l'invio dei campioni e l'elaborazione	21
Coordinatore	Angelica Di Giovenale
Responsabile emissione	Annunziata Fontana



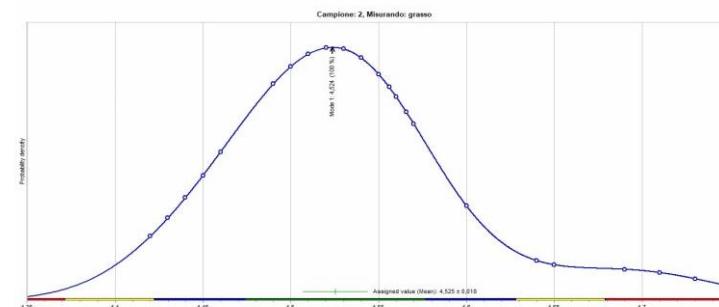
RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
GRASSO g/100g
DIAGRAMMA DI DENSITA' DI KERNEL

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
PTP N° 0023 P

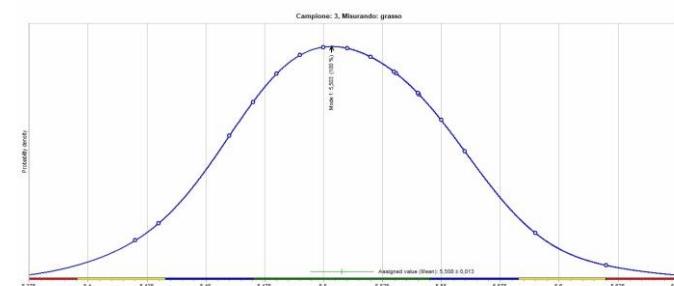
CAMPIONE 1



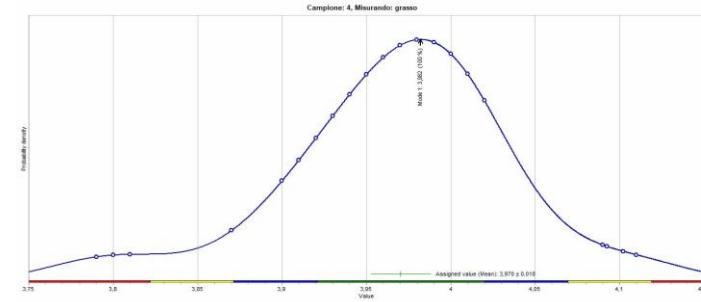
CAMPIONE 2



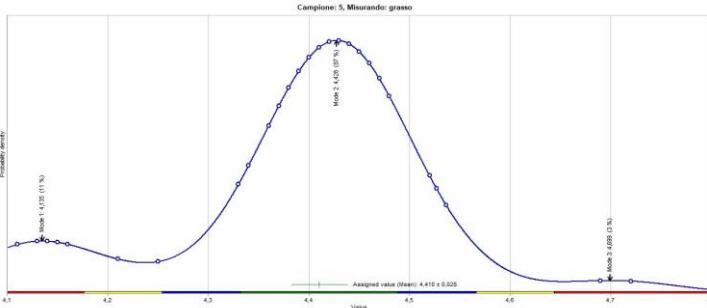
CAMPIONE 3



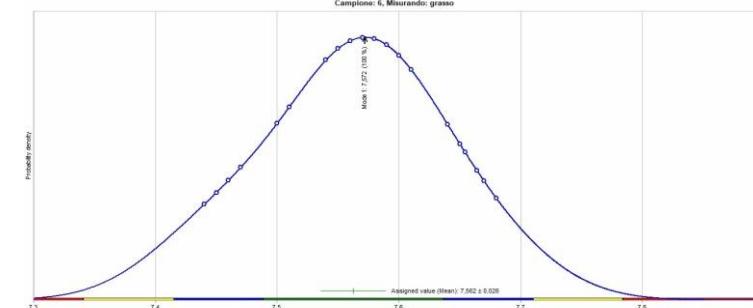
CAMPIONE 4



CAMPIONE 5



CAMPIONE 6

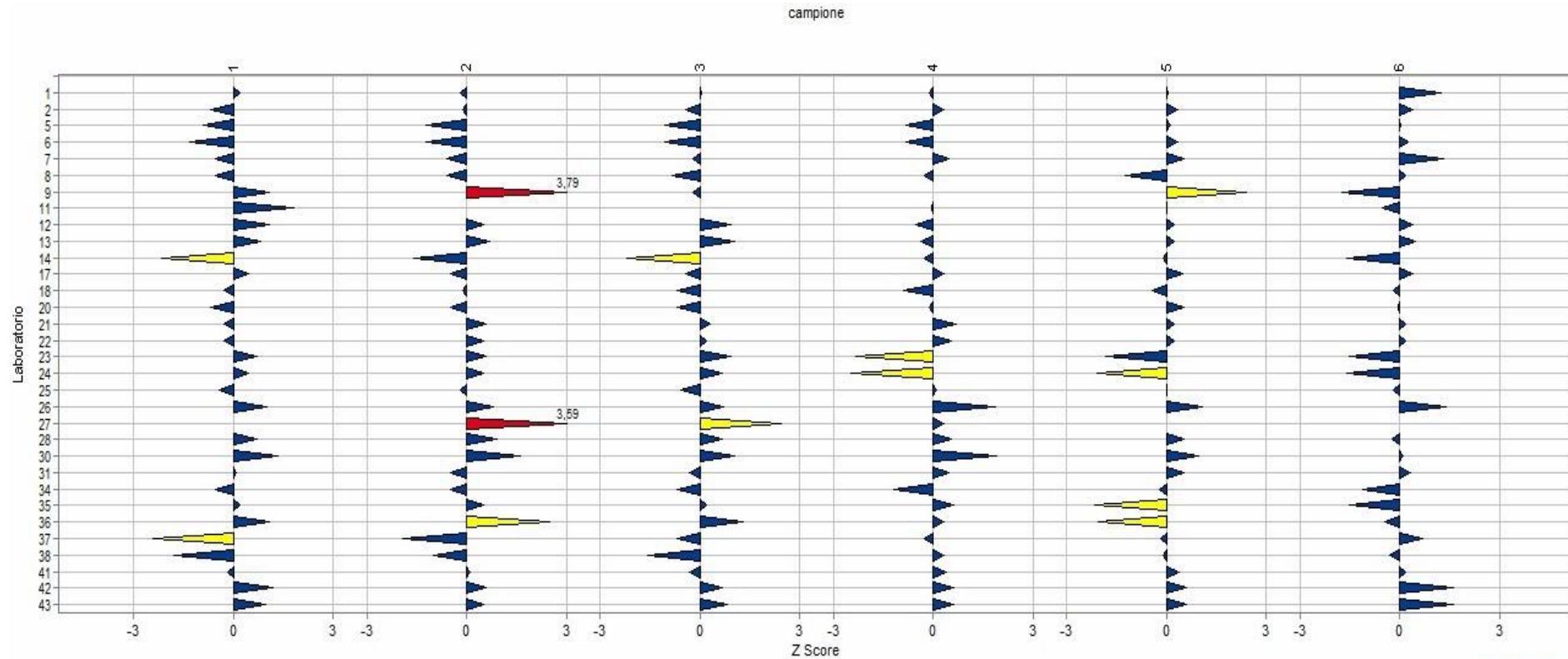




RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
GRASSO g/100g
ZSCORE



PTP N° 0023 P



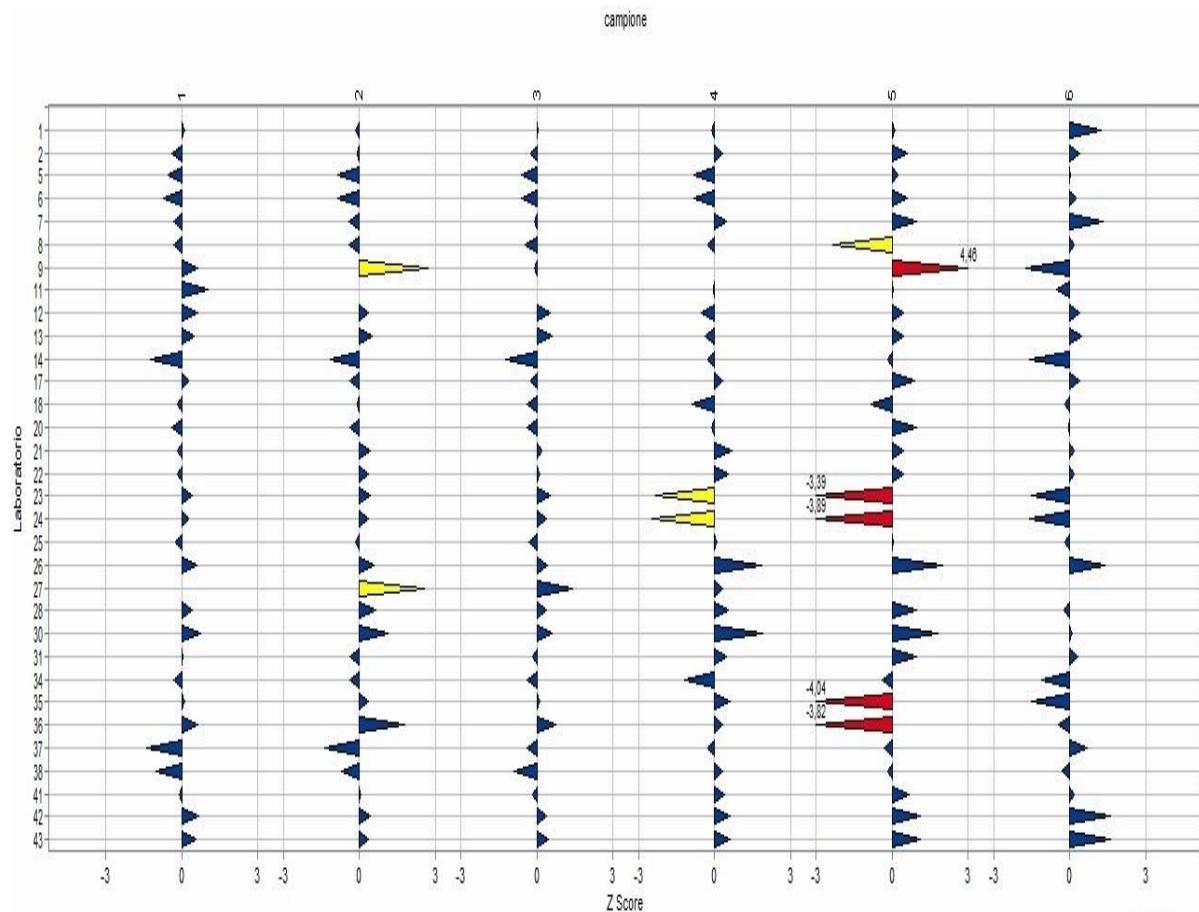
PROLab Plus



RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
GRASSO g/100g
ZSCORE FISSO (0,07)

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PTP N° 0023 P



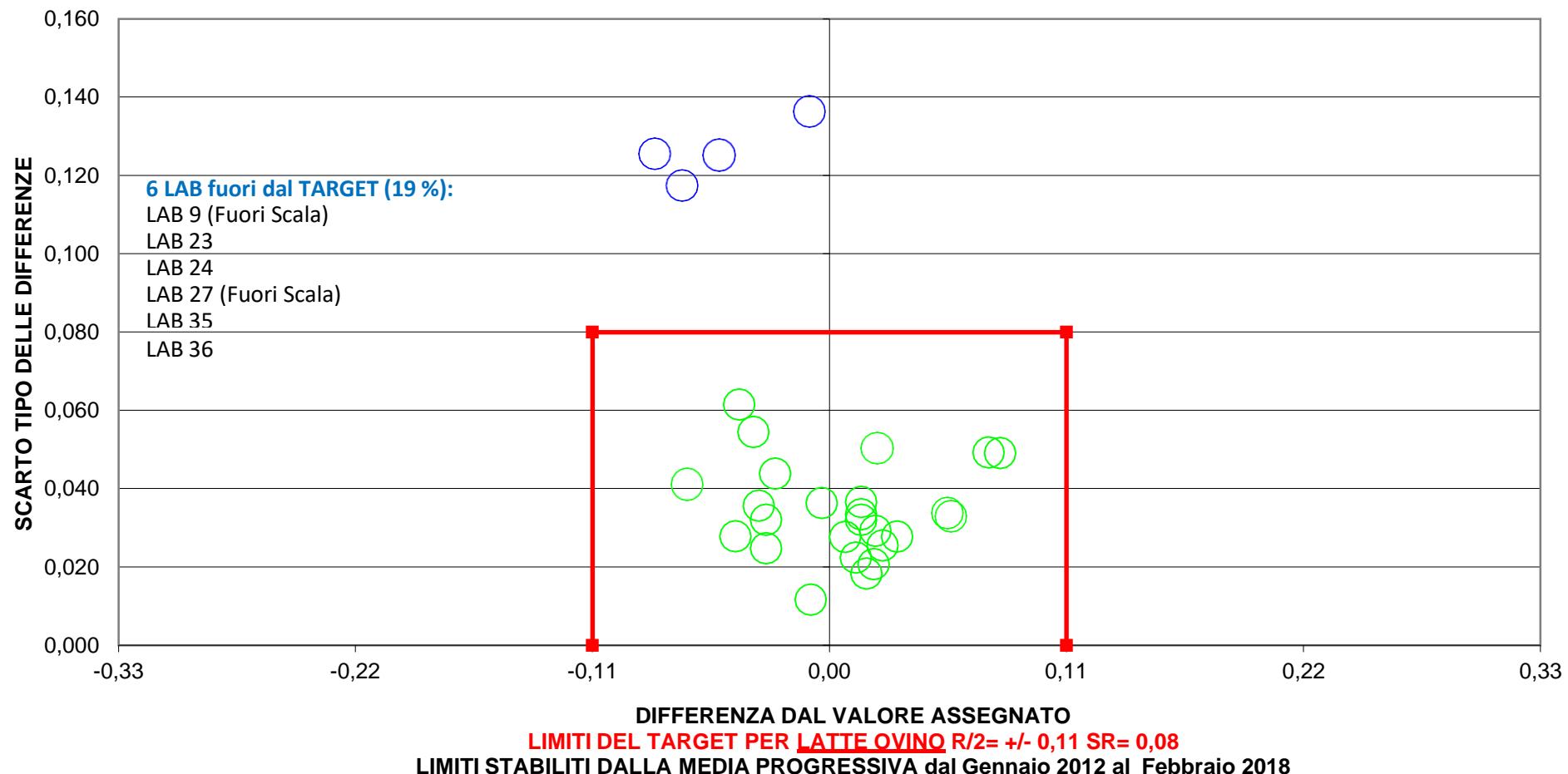
PROLab Plus

LAB	Campione					
	1	2	3	4	5	6
1	0,11	-0,15	0,03	-0,10	0,11	1,26
2	-0,39	-0,08	-0,25	0,32	0,61	0,40
5	-0,53	-0,86	-0,61	-0,82	0,25	0,04
6	-0,74	-0,86	-0,61	-0,82	0,61	0,26
7	-0,31	-0,43	-0,11	0,47	0,96	1,33
8	-0,31	-0,43	-0,47	-0,25	-2,32	0,18
9	0,61	2,71	-0,11	6,54	4,46	-1,74
11	1,04	--	--	-0,03	0,03	-0,53
12	0,61	0,35	0,53	-0,53	0,46	0,40
13	0,47	0,49	0,60	-0,39	0,46	0,47
14	-1,24	-1,15	-1,25	-0,25	-0,18	-1,60
17	0,26	-0,36	-0,25	0,32	0,89	0,40
18	-0,17	-0,08	-0,40	-0,89	-0,82	-0,17
20	-0,39	-0,36	-0,40	-0,10	0,96	-0,03
21	-0,17	0,42	0,17	0,68	0,46	0,18
22	-0,17	0,35	0,10	0,54	0,46	0,18
23	0,40	0,42	0,53	-2,32	-3,39	-1,53
24	0,26	0,35	0,39	-2,46	-3,89	-1,60
25	-0,24	-0,15	-0,33	0,11	0,03	-0,17
26	0,58	0,58	0,40	1,86	1,99	1,39
27	-3,89	2,57	1,39	0,33	-10,19	-12,31
28	0,40	0,64	0,39	0,54	0,96	-0,24
30	0,76	1,14	0,60	1,90	1,82	0,11
31	0,04	-0,36	-0,18	0,47	0,96	0,33
34	-0,31	-0,36	-0,40	-1,18	-0,39	-1,10
35	0,11	0,35	0,10	0,61	-4,04	-1,53
36	0,61	1,78	0,75	0,32	-3,82	-0,46
37	-1,39	-1,36	-0,40	-0,25	-0,32	0,68
38	-1,03	-0,72	-0,90	0,32	-0,18	-0,32
41	-0,10	0,07	-0,18	0,40	0,68	0,18
42	0,69	0,42	0,39	0,61	1,11	1,61
43	0,54	0,35	0,46	0,61	1,11	1,61



RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CONTENUTO IN GRASSO g/100g

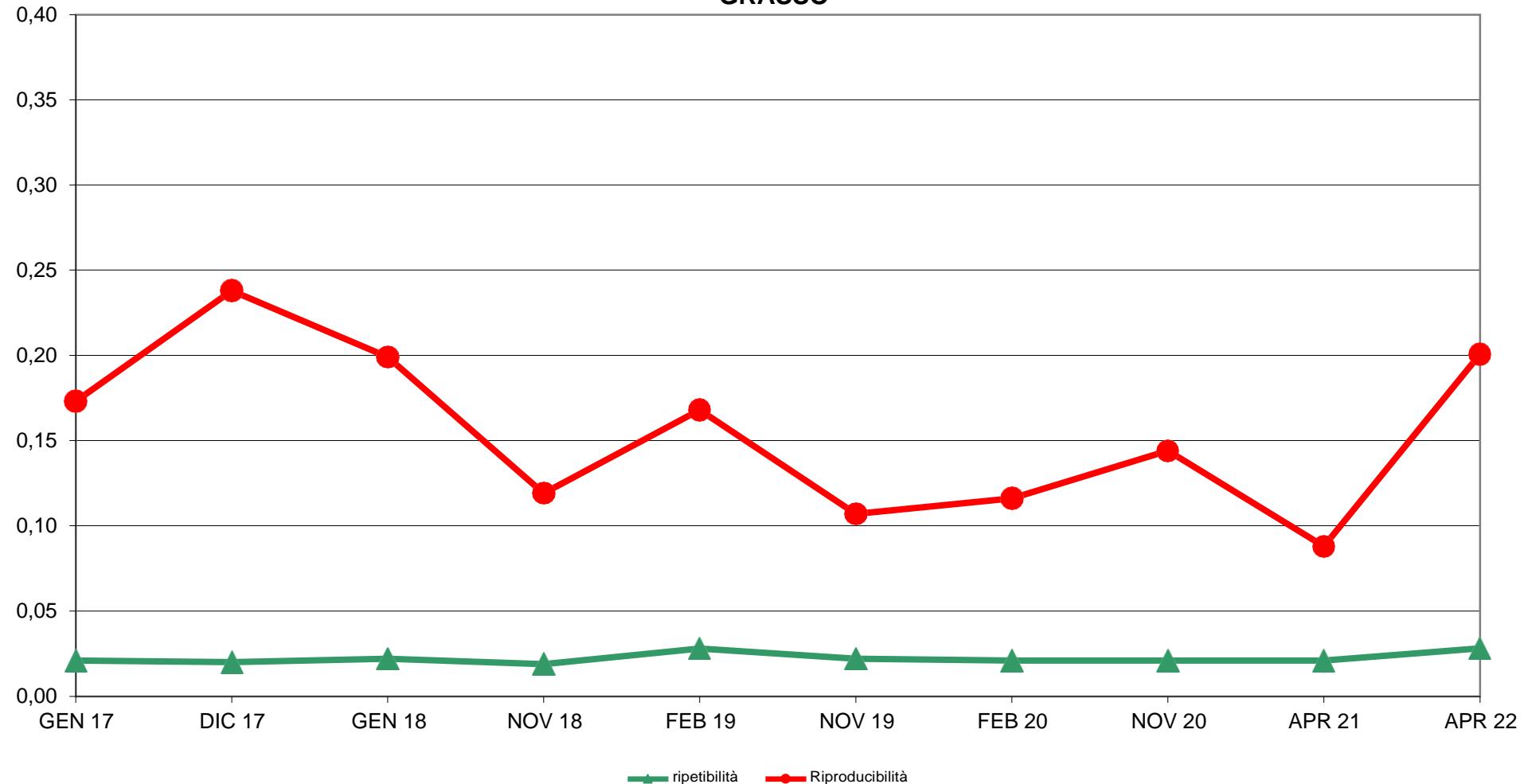
ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
PTP N° 0023 P





ANDAMENTO DELLA RIPETIBILITA' E DELLA RIPRODUCIBILITA'
RING TEST LATTE DI PECORA
GENNAIO 2017 - MARZO 2022
GRASSO

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
PTP N° 0023 P

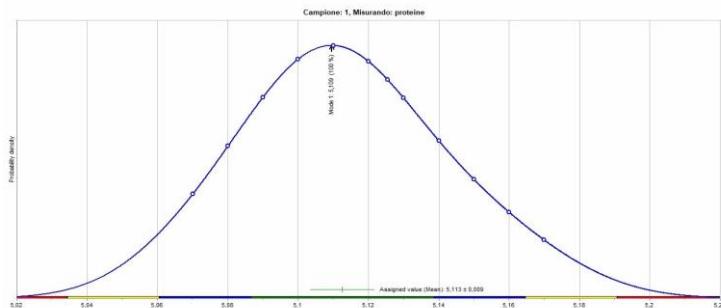




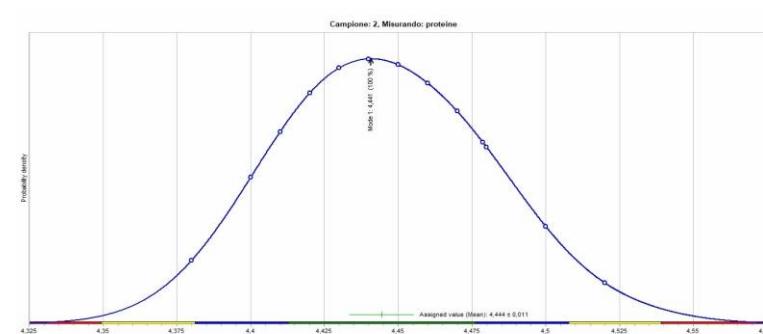
RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
PROTEINE g/100g
DIAGRAMMA DI DENSITÀ DI KERNELL

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
PTP N° 0023 P

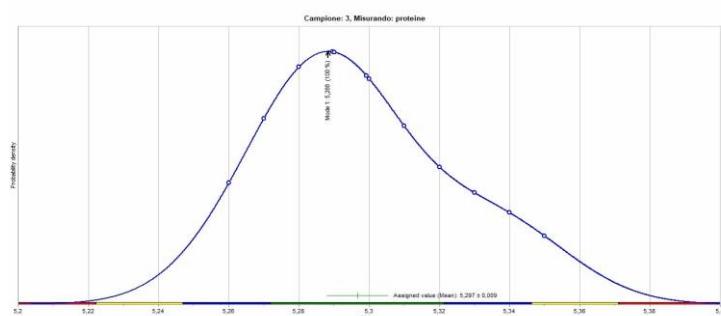
CAMPIONE 1



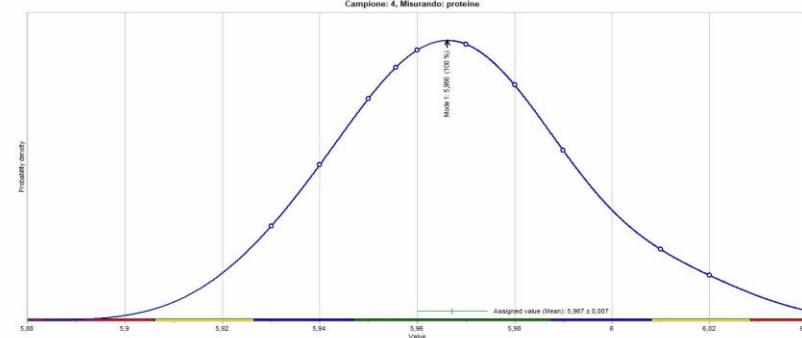
CAMPIONE 2



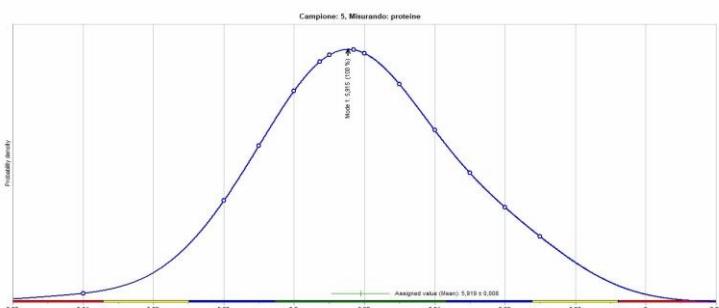
CAMPIONE 3



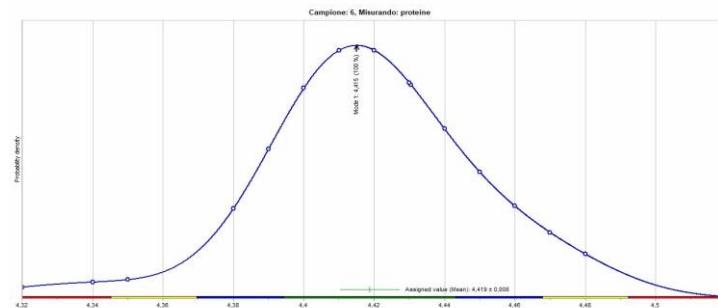
CAMPIONE 4



CAMPIONE 5



CAMPIONE 6

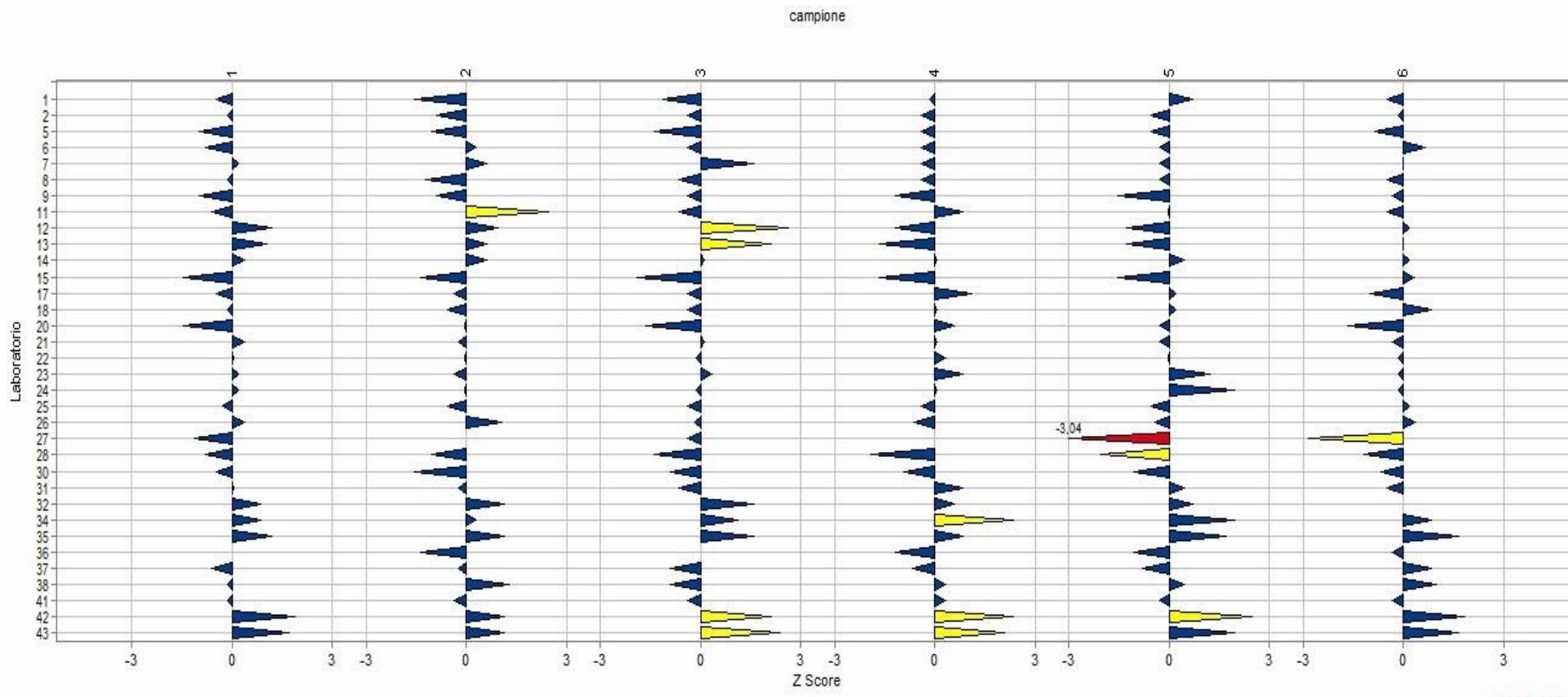




RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
PROTEINE g/100g
ZSCORE



PTP N° 0023 P



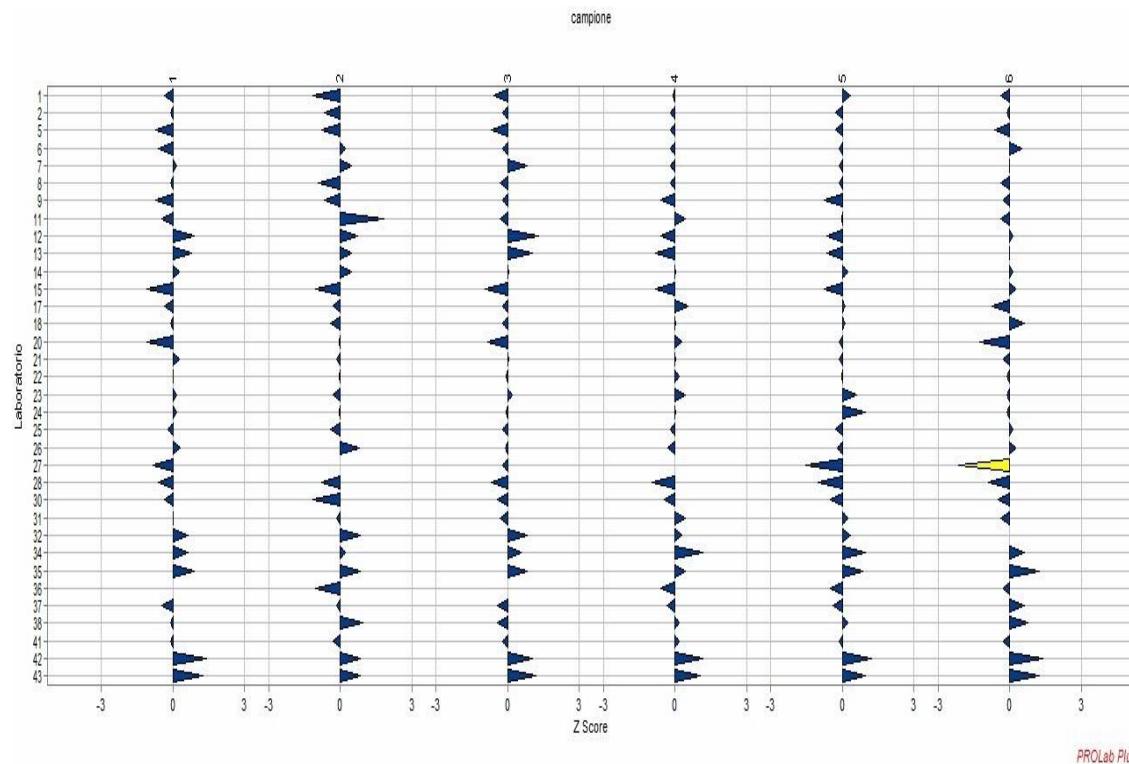


RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
PROTEINE g/100g
ZSCORE FISSO (0,04)

ACCREDIA

L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PTP N° 0023 P



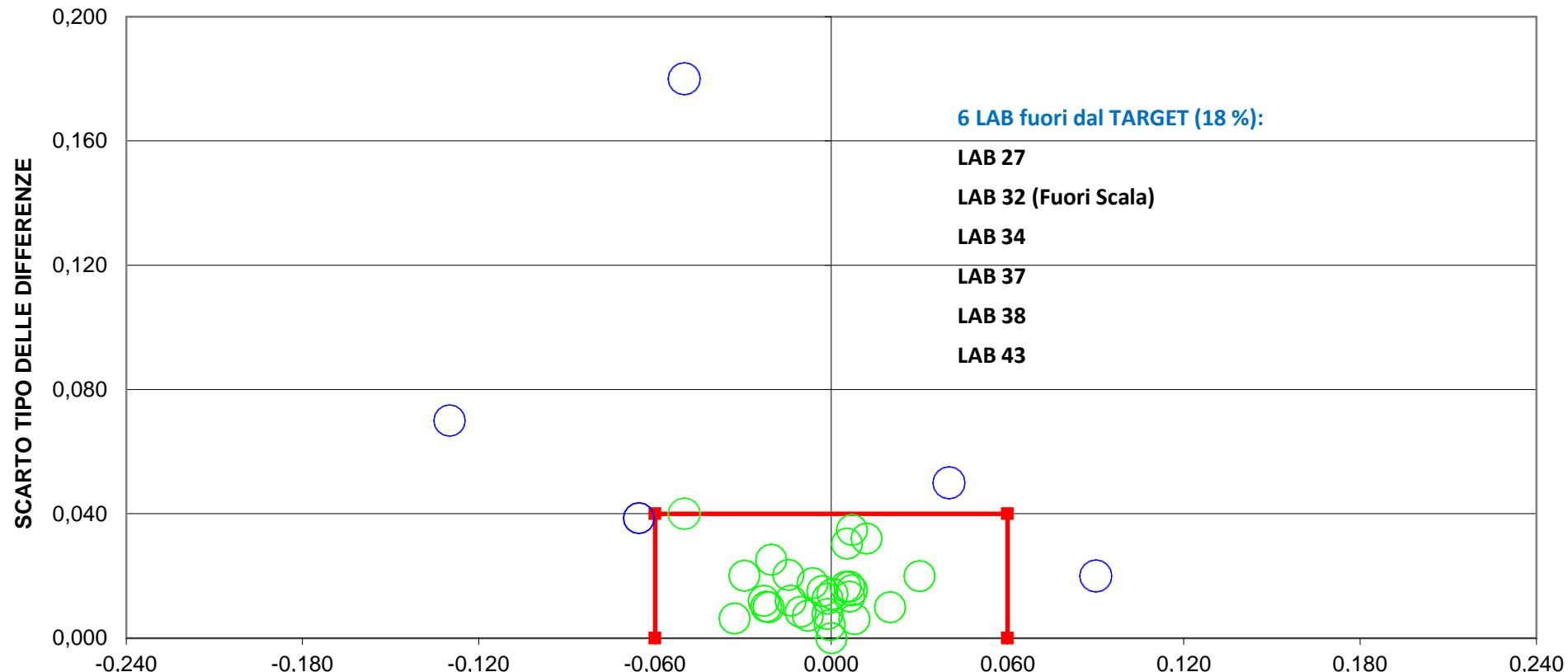
	Campione					
LAB	1	2	3	4	5	6
1	-0,35	-1,17	-0,57	-0,08	0,35	-0,38
2	-0,10	-0,67	-0,20	-0,21	-0,27	-0,13
5	-0,73	-0,79	-0,70	-0,21	-0,27	-0,63
6	-0,60	0,21	-0,20	-0,21	-0,15	0,50
7	0,15	0,46	0,80	-0,21	-0,15	0,00
8	-0,10	-0,92	-0,32	-0,21	-0,15	-0,38
9	-0,73	-0,67	-0,20	-0,58	-0,77	-0,25
11	-0,48	1,83	-0,32	0,42	-0,02	-0,38
12	0,90	0,71	1,30	-0,58	-0,65	0,12
13	0,77	0,46	1,05	-0,83	-0,65	0,00
14	0,27	0,46	0,05	0,04	0,23	0,12
15	-1,10	-1,04	-0,95	-0,83	-0,77	0,25
17	-0,35	-0,29	-0,20	0,54	0,10	-0,75
18	-0,10	-0,42	-0,20	0,04	0,10	0,62
20	-1,10	-0,04	-0,82	0,29	-0,15	-1,25
21	0,27	-0,17	0,05	0,04	-0,15	-0,25
22	0,02	-0,04	-0,07	0,17	-0,02	-0,13
23	0,15	-0,29	0,18	0,42	0,60	-0,13
24	0,15	-0,04	-0,07	0,04	0,98	-0,13
25	-0,23	-0,42	-0,20	-0,21	-0,27	0,12
26	0,29	0,80	-0,09	-0,32	-0,22	0,26
27	-0,85	-2,55	-0,20	-2,57	-1,52	-2,13
28	-0,60	-0,79	-0,70	-0,96	-1,02	-0,88
30	-0,35	-1,17	-0,45	-0,46	-0,52	-0,50
31	0,02	-0,17	-0,32	0,42	0,23	-0,38
32	0,65	0,83	0,80	0,29	0,35	25,50
34	0,65	0,21	0,55	1,17	0,98	0,62
35	0,90	0,83	0,80	0,42	0,85	1,25
36	-2,60	-1,04	-2,45	-0,58	-0,52	-0,25
37	-0,48	-0,17	-0,45	-0,33	-0,40	0,62
38	-0,10	0,96	-0,45	0,17	0,23	0,75
41	-0,10	-0,29	-0,20	0,17	-0,15	-0,25
42	1,40	0,83	1,05	1,17	1,23	1,37
43	1,27	0,83	1,18	1,04	0,98	1,25



RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CONTENUTO IN PROTEINE g/100g



PTP N° 0023 P



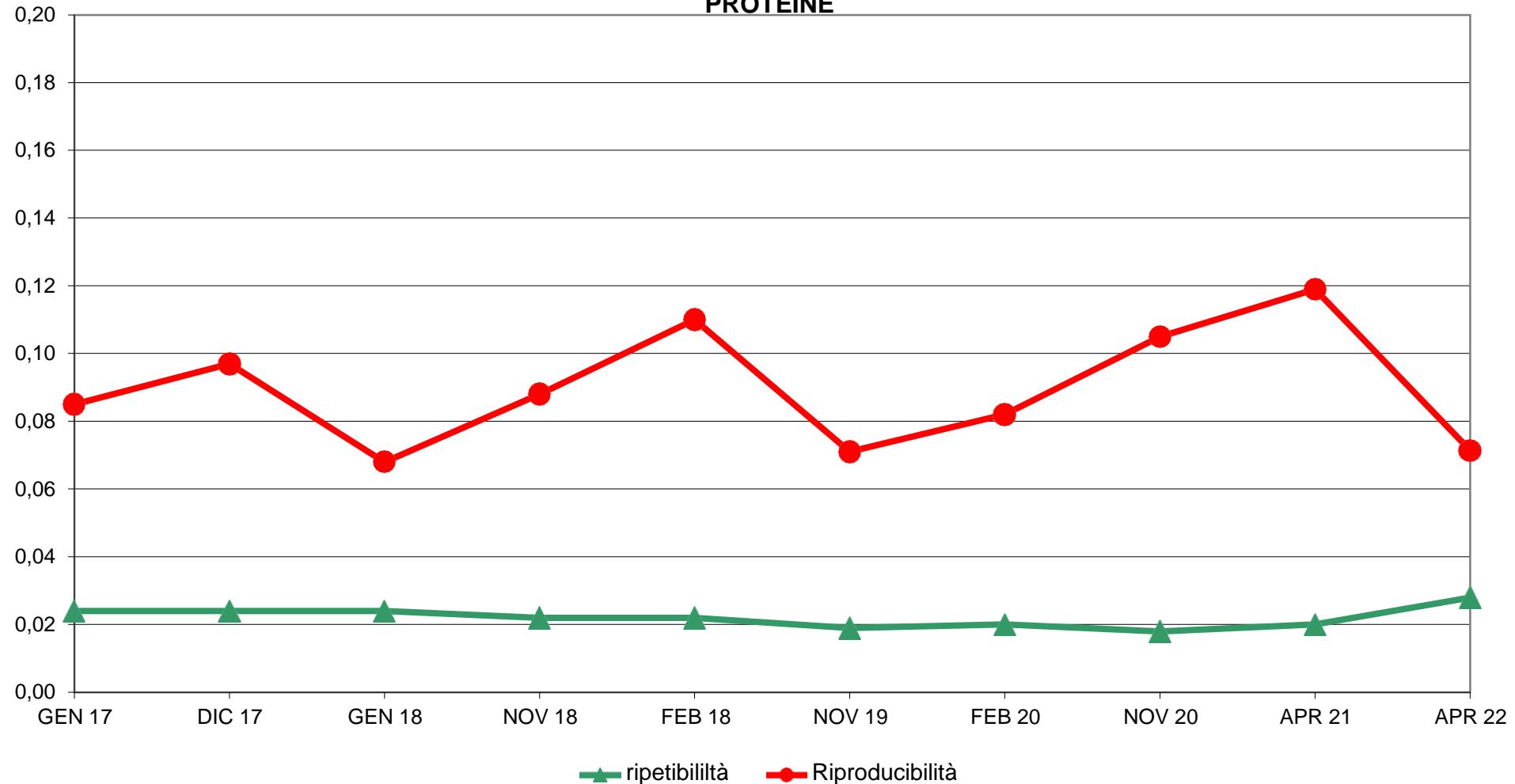
DIFFERENZA DAL VALORE ASSEGNAZIO
LIMITI DEL TARGET PER LATTE OVINQ R/2= +/- 0,06 SR= 0,04
LIMITI STABILITI DALLA MEDIA PROGRESSIVA dal Gennaio 2012 al Febbraio 2018



ANDAMENTO DELLA RIPETIBILITA' E DELLA RIPRODUCIBILITA'
RING TEST LATTE DI PECORA
GENNAIO 2017 - APRILE 2022
PROTEINE

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PTP N° 0023 P

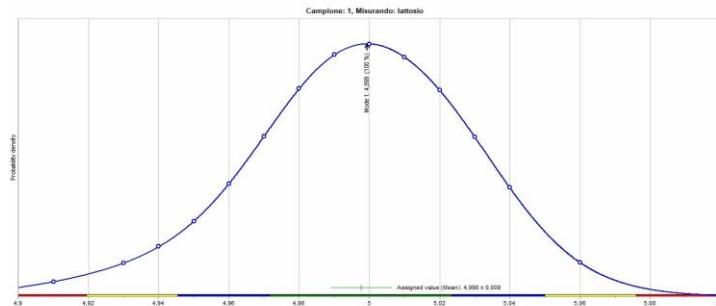




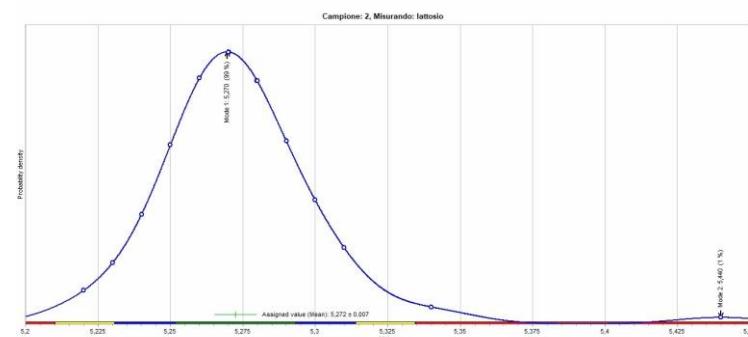
RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
LATTOSIO g/100g
DIAGRAMMA DI DENSITÀ DI KERNEL

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
PTP N° 0023 P

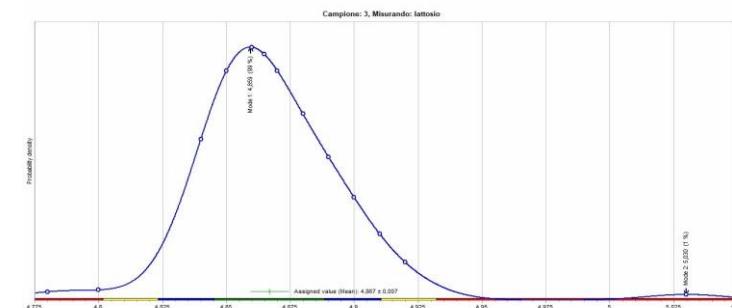
CAMPIONE 1



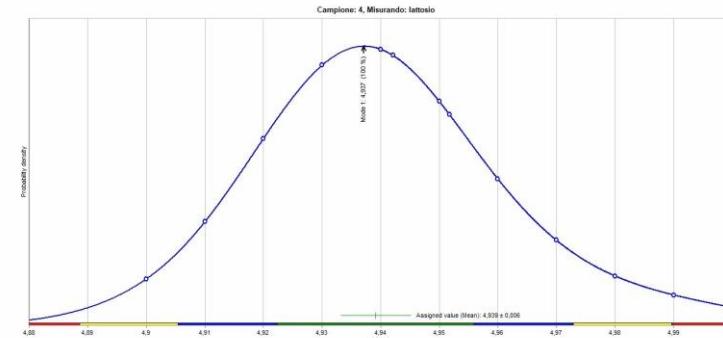
CAMPIONE 2



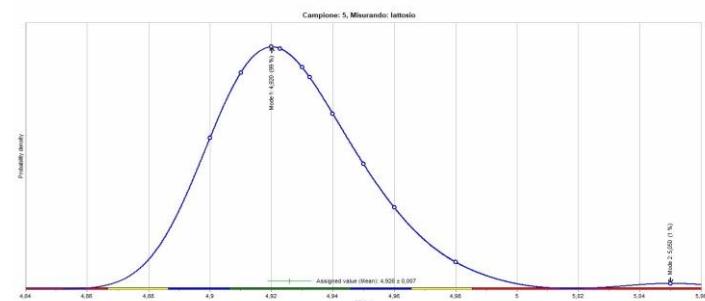
CAMPIONE 3



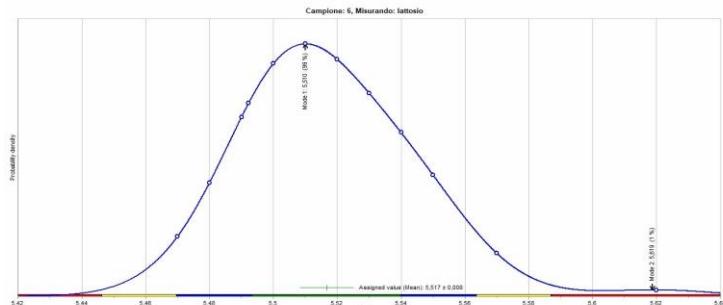
CAMPIONE 4



CAMPIONE 5



CAMPIONE 6





RING TEST ROUTINE APRILE 2022

LATTE DI PECORA

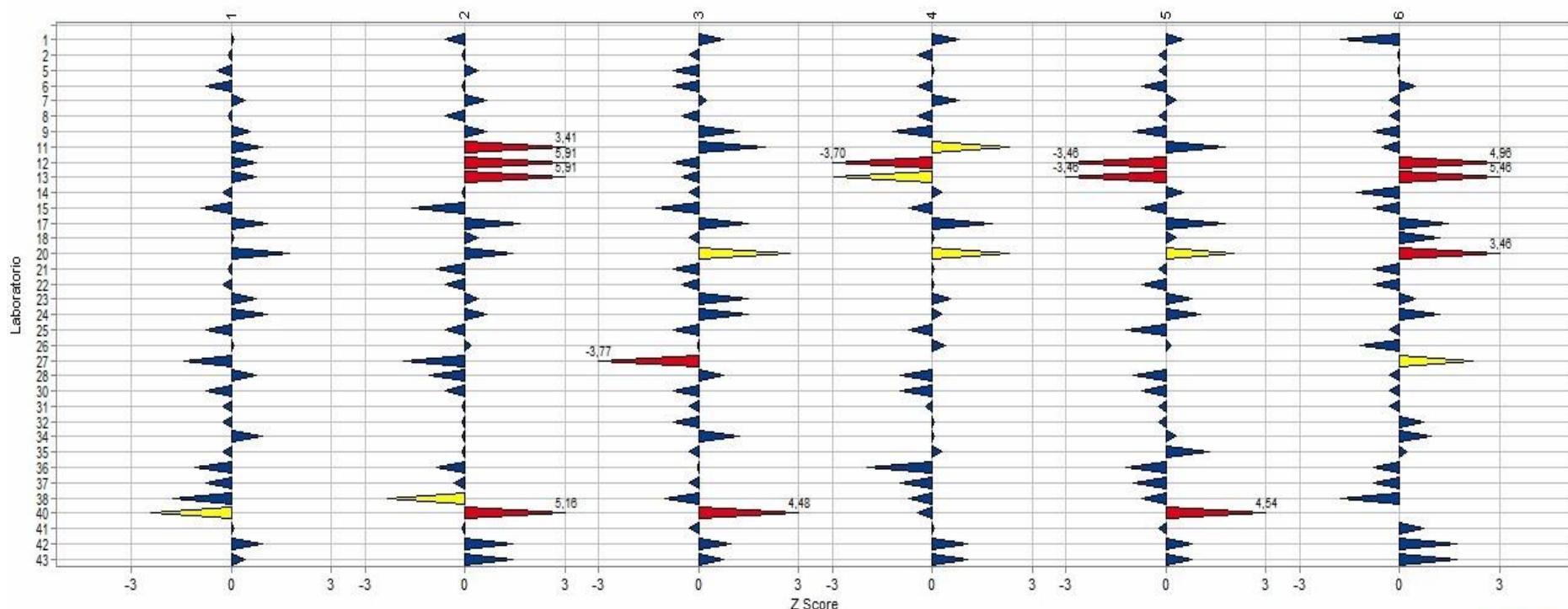
LATTOSIO g/100g

ZSCORE



PTP N° 0023 P

campione



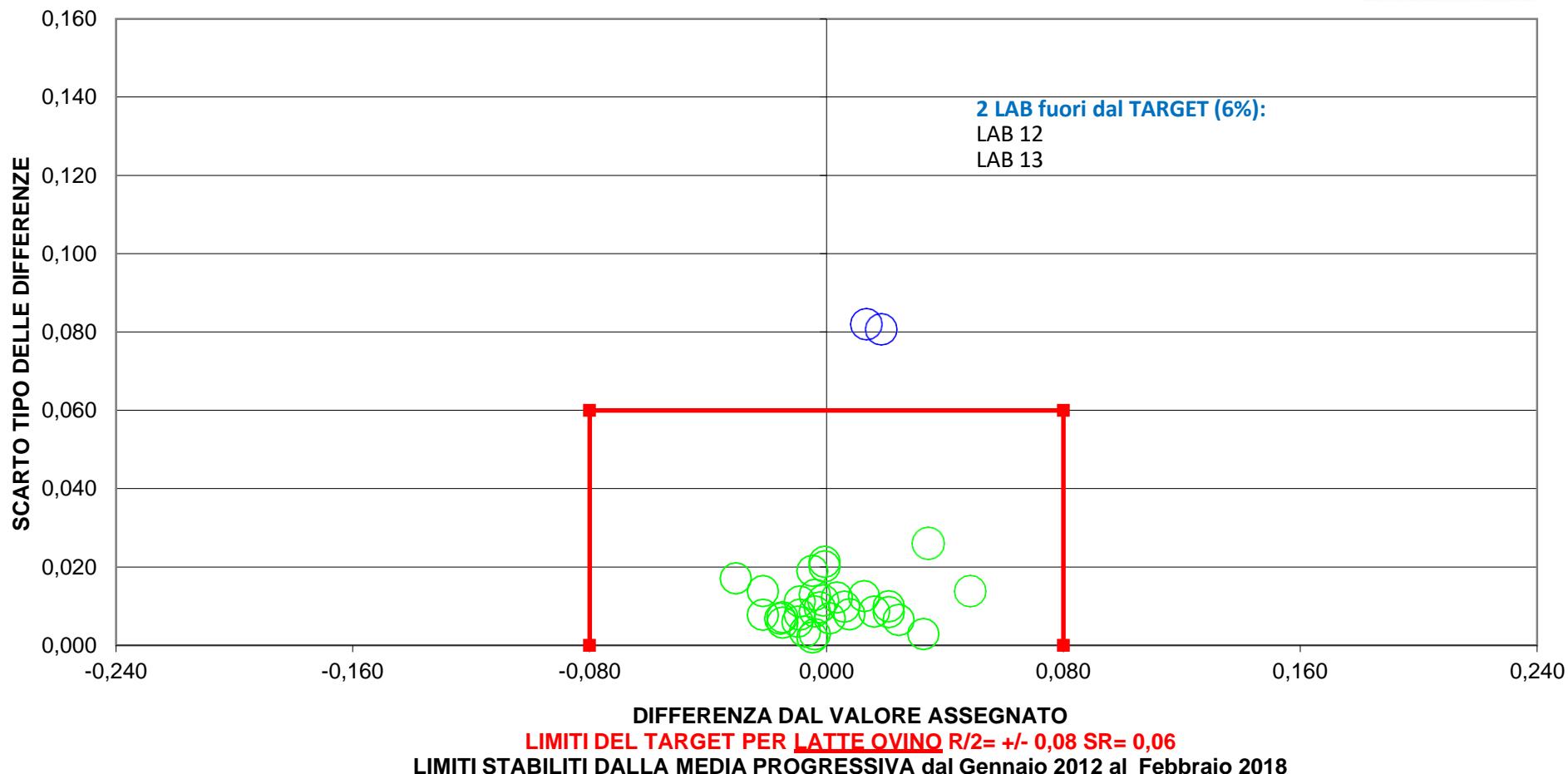
PROLab Plus



RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CONTENUTO IN LATTOSIO g/100g



PTP N° 0023 P

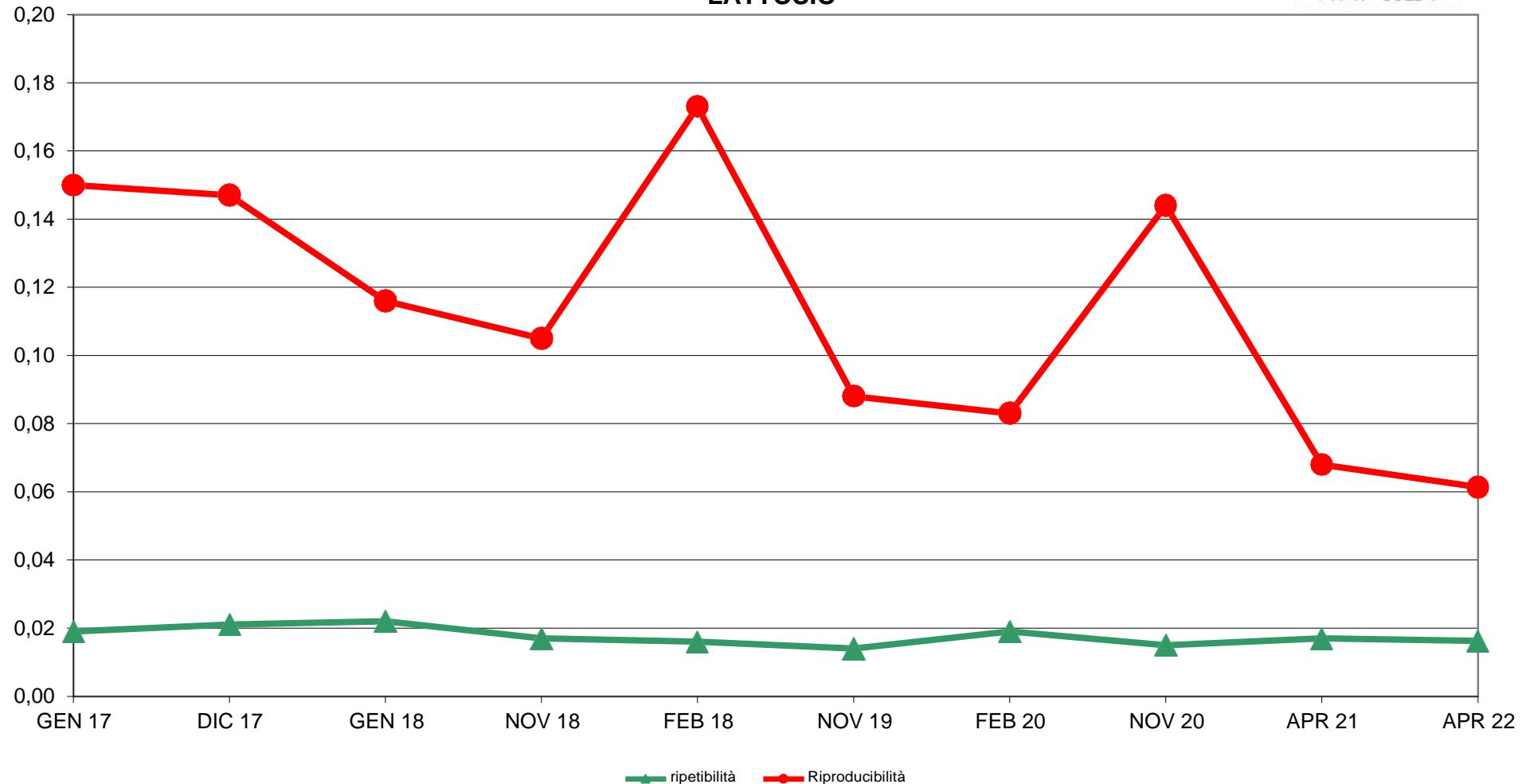




ANDAMENTO DELLA RIPETIBILITA' E DELLA RIPRODUCIBILITA'
RING TEST LATTE DI PECORA
GENNAIO 2017 - MARZO 2022
LATOSIO

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PTP N° 0023 P

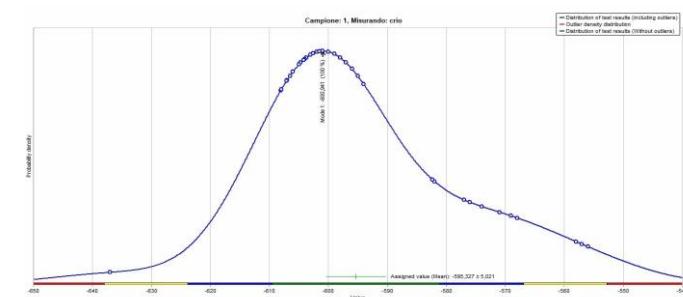




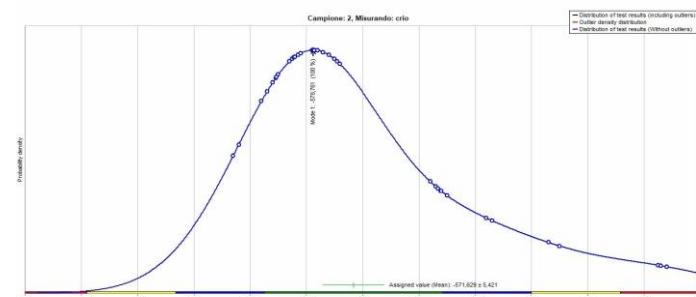
RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CRYOSCOPY m°C
DIAGRAMMA DI DENSITÀ DI KERNEL

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
PTP N° 0023 P

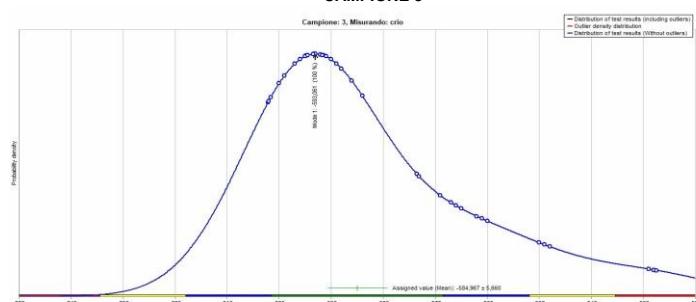
CAMPIONE 1



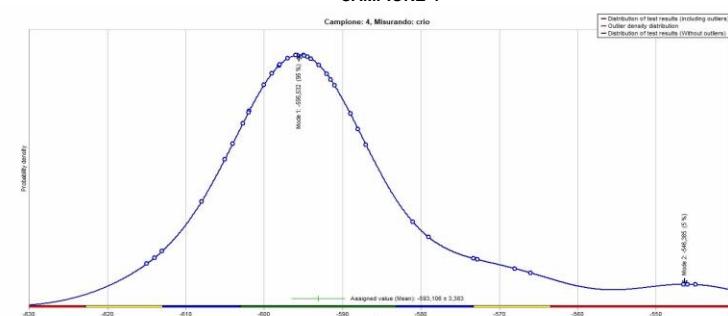
CAMPIONE 2



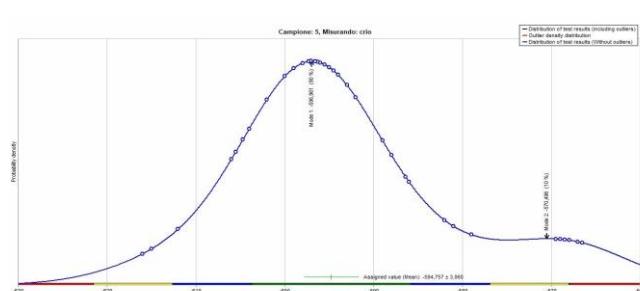
CAMPIONE 3



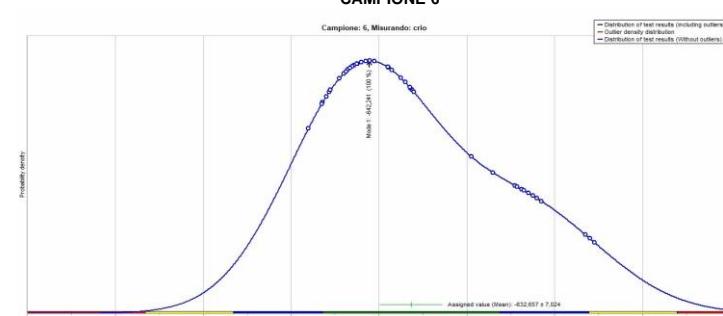
CAMPIONE 4



CAMPIONE 5



CAMPIONE 6

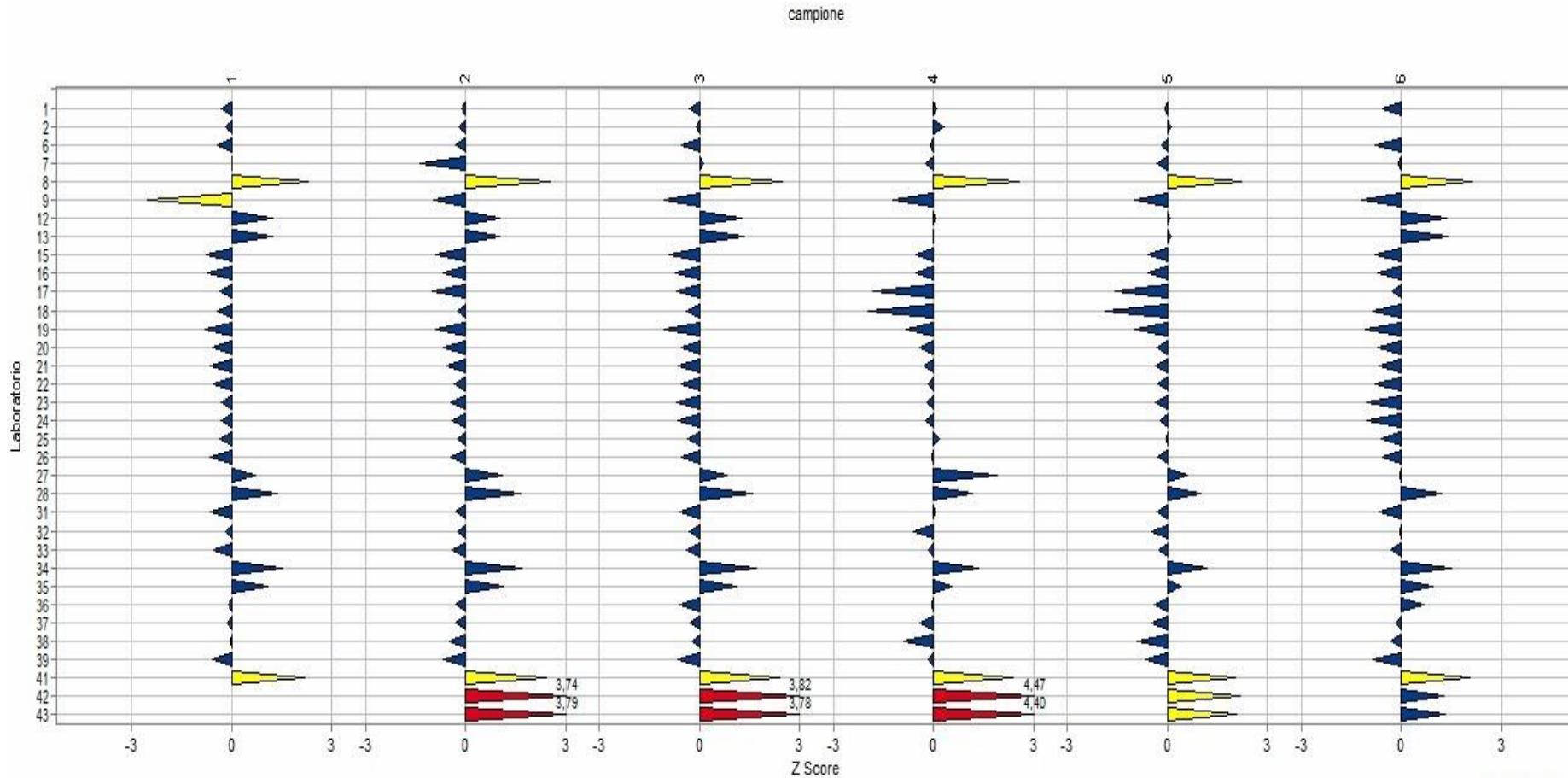




RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CRYOSCOPIC m°C
ZSCORE



PTP N° 0023 P



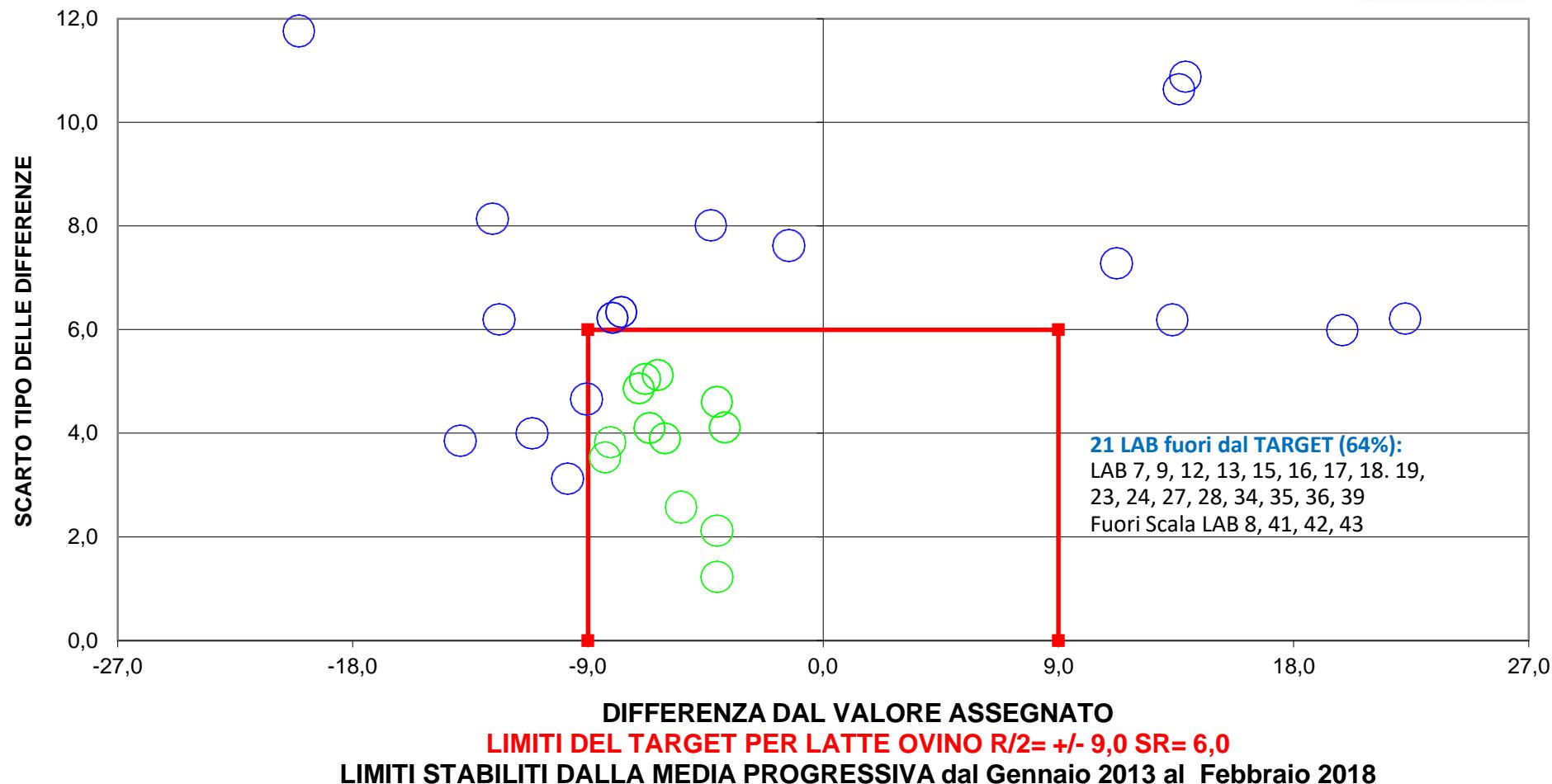
PROLab Plus



RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CRIOSCOPIA m°C



PTP N° 0023 P

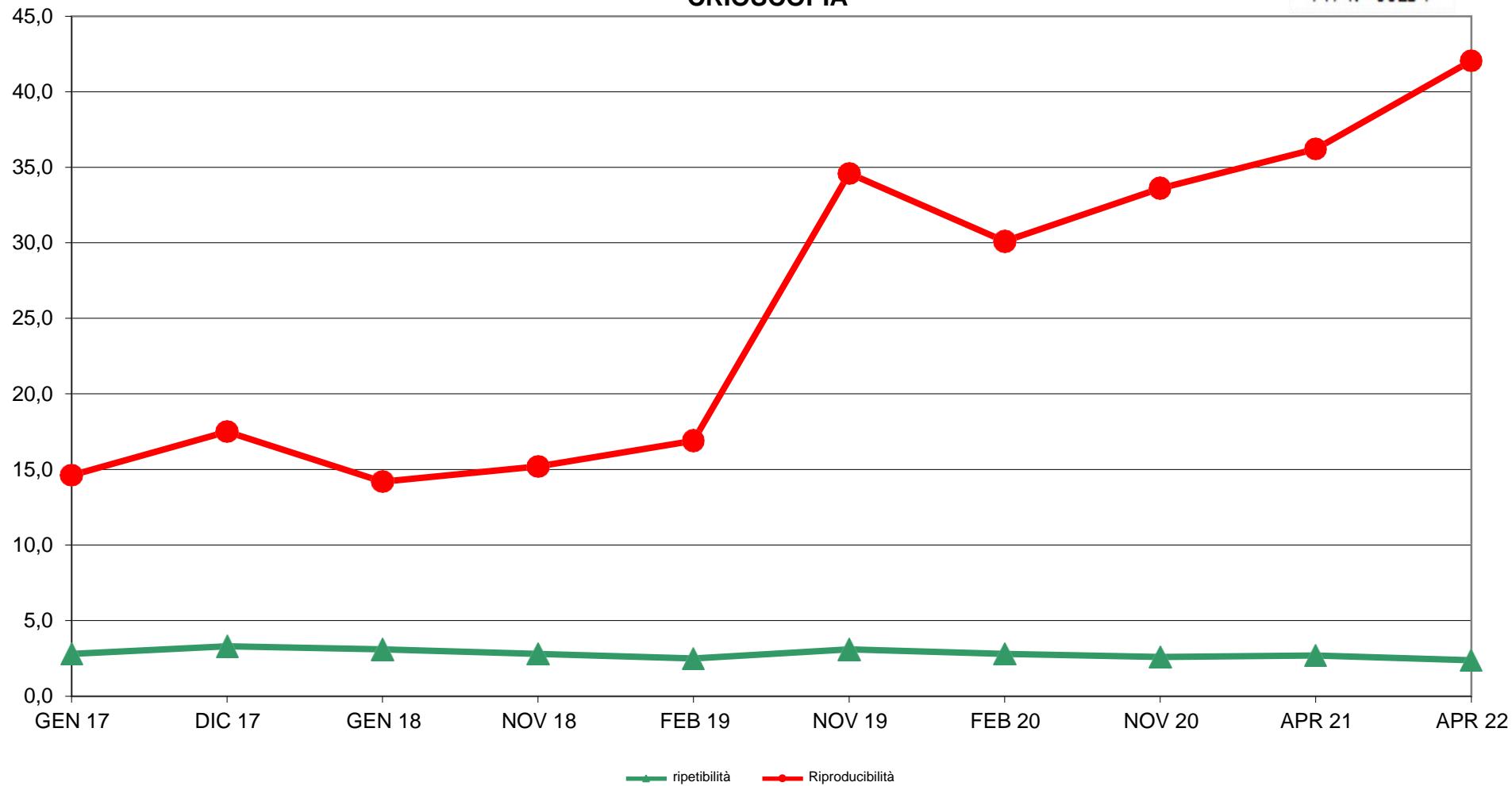




ANDAMENTO DELLA RIPETIBILITA' E DELLA RIPRODUCIBILITA'
RING TEST LATTE DI PECORA
GENNAIO 2017 - APRILE 2022
CRIOSCOPIA

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PTP N° 0023 P

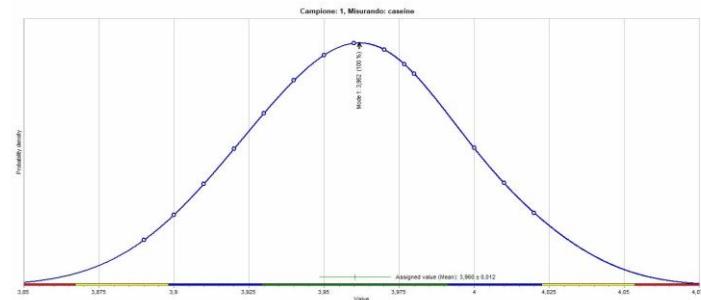




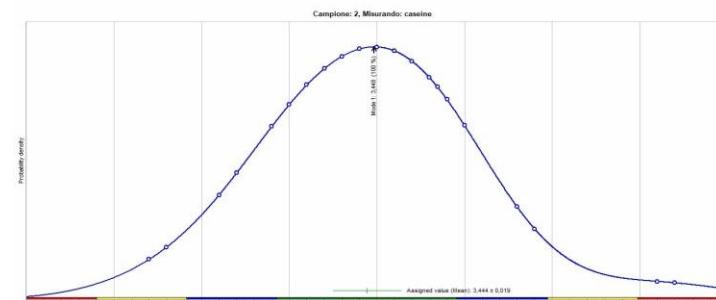
RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CASEINE g/100g
DIAGRAMMA DI DENSITÀ DI KERNEL

ACREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
PTP N° 0023 P

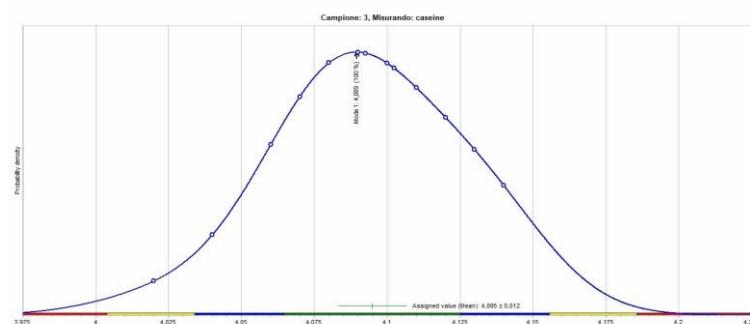
CAMPIONE 1



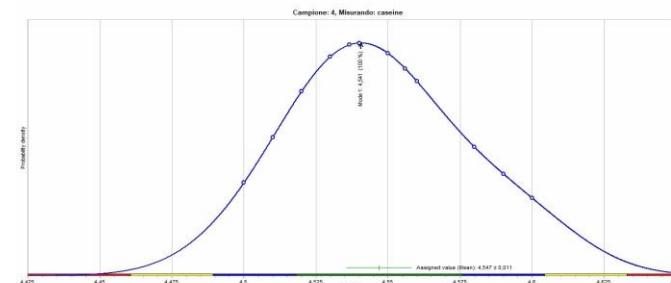
CAMPIONE 2



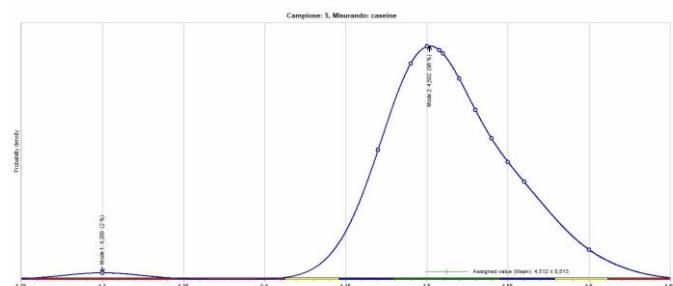
CAMPIONE 3



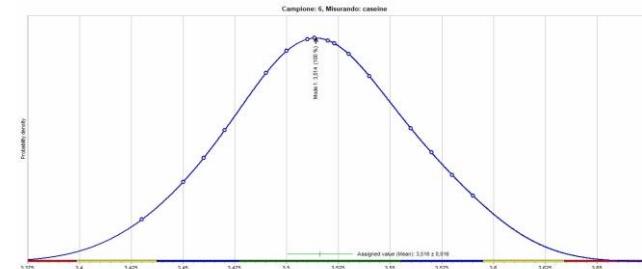
CAMPIONE 4



CAMPIONE 5



CAMPIONE 6

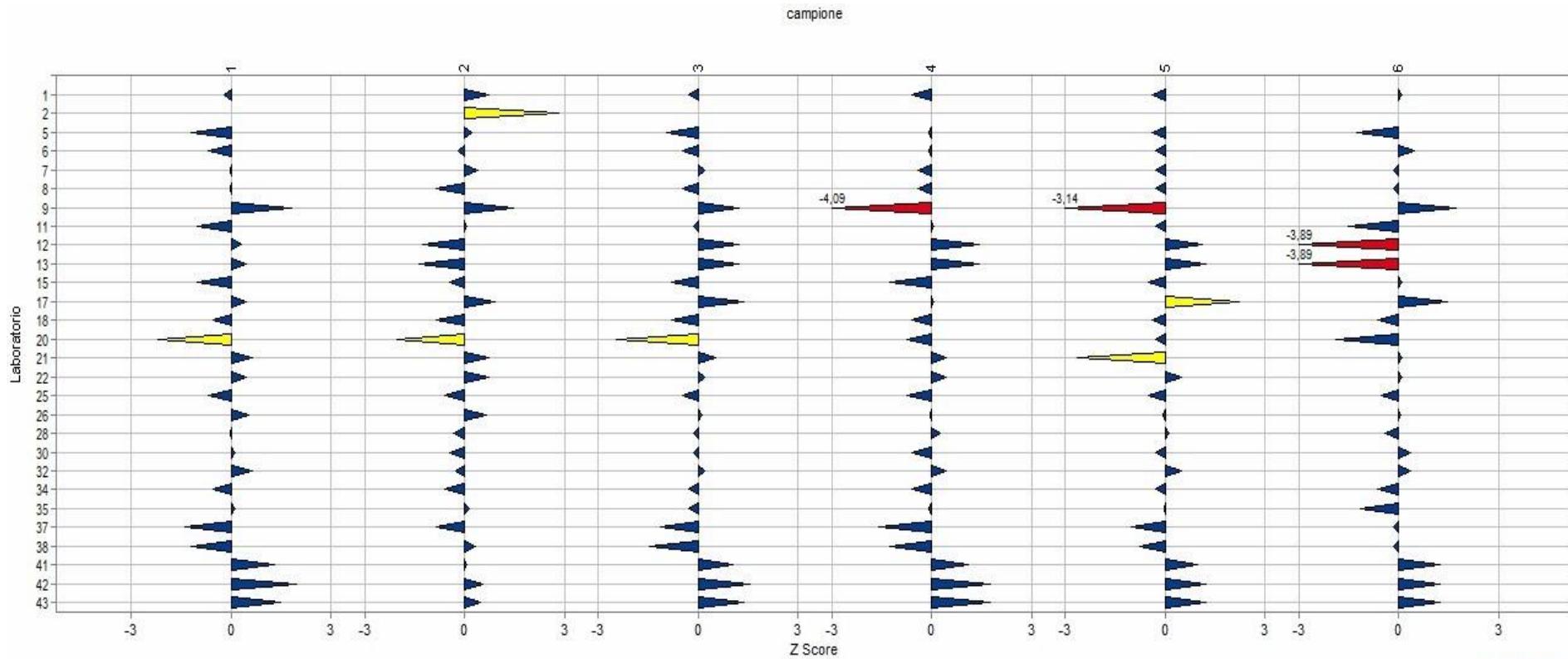




RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CASEINE g/100g
ZSCORE



PTP N° 0023 P

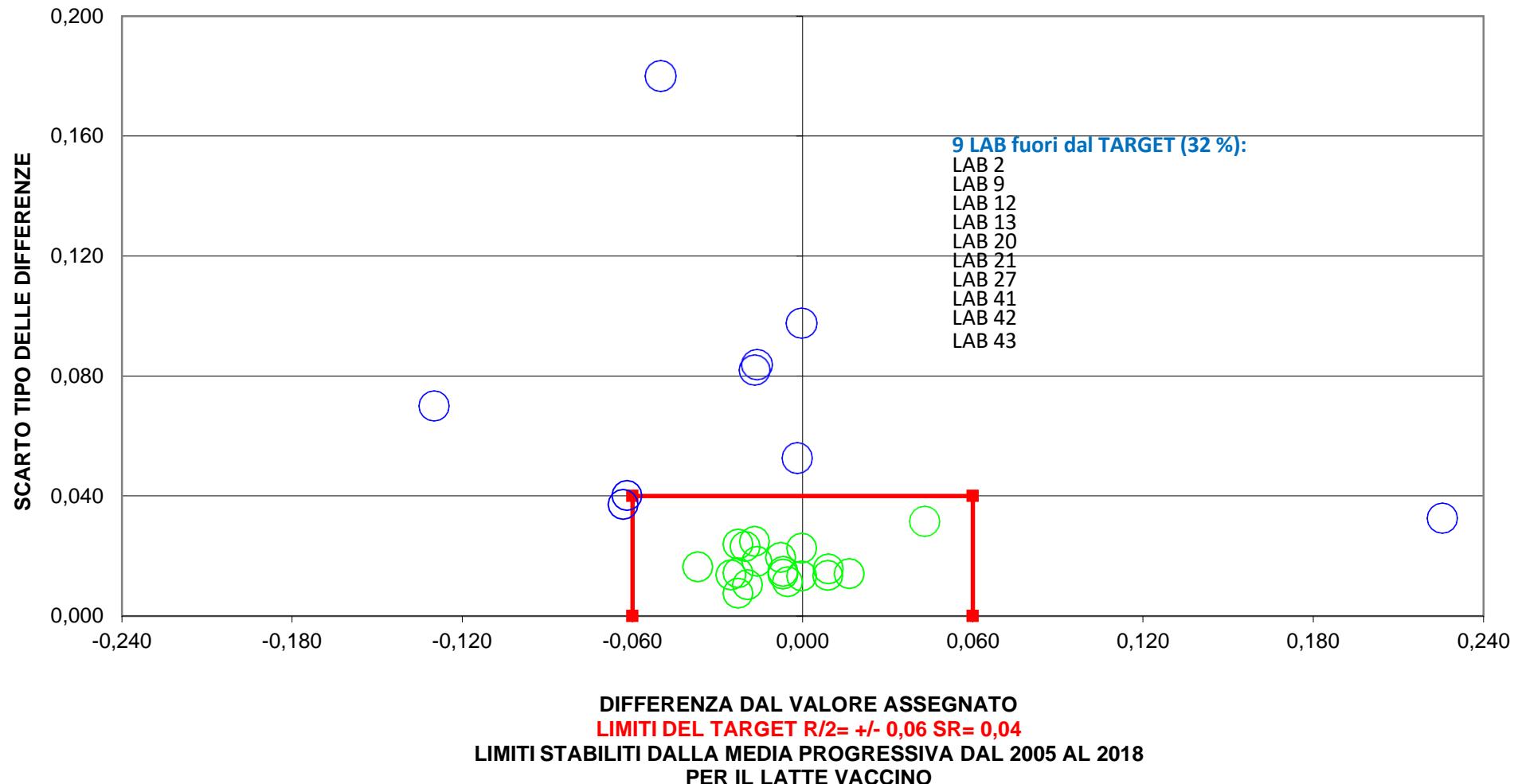




RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CONTENUTO IN CASEINE g/100g

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PTP N° 0023 P

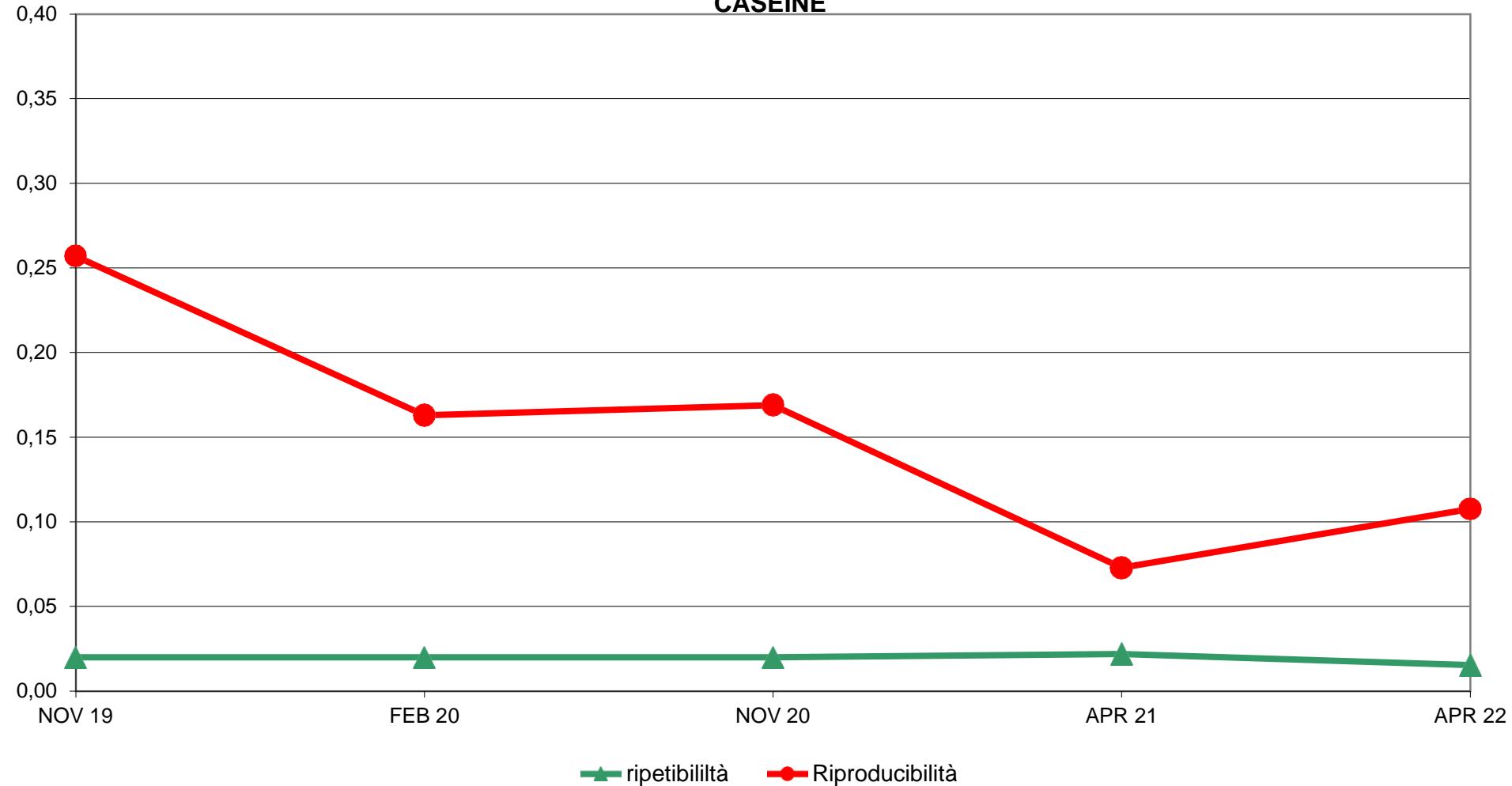




ANDAMENTO DELLA RIPETIBILITA' E DELLA RIPRODUCIBILITA'
RING TEST LATTE DI PECORA
NOVEMBRE 2019 - APRILE 2022
CASEINE

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO

PTP N° 0023 P

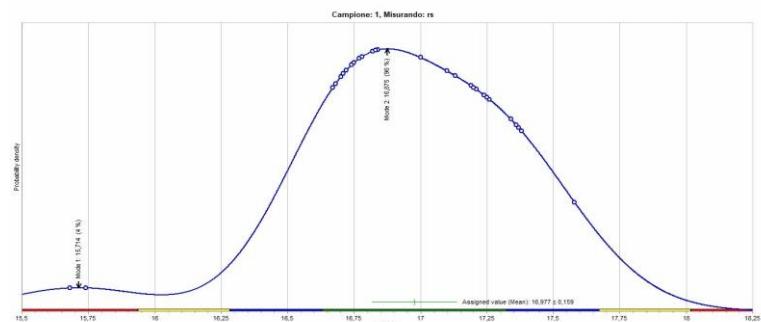




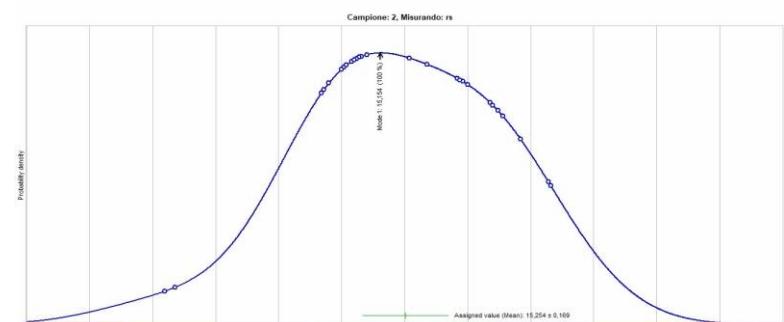
RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
RESIDUO SECCO g/100g
DIAGRAMMA DI DENSITA' DI KERNEL

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO
PTP N° 0023 P

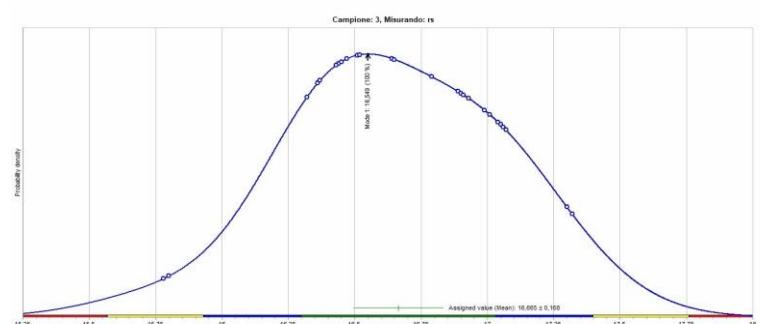
CAMPIONE 1



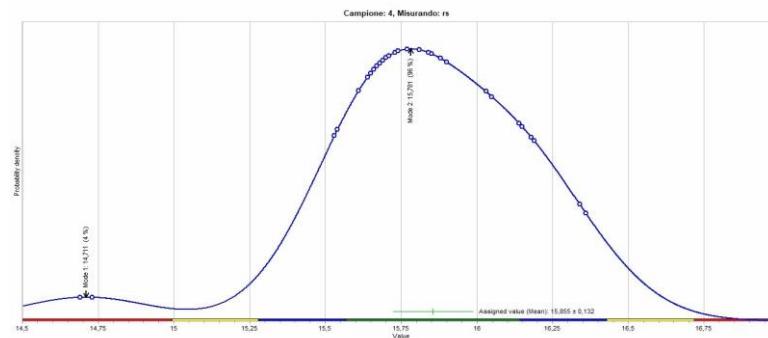
CAMPIONE 2



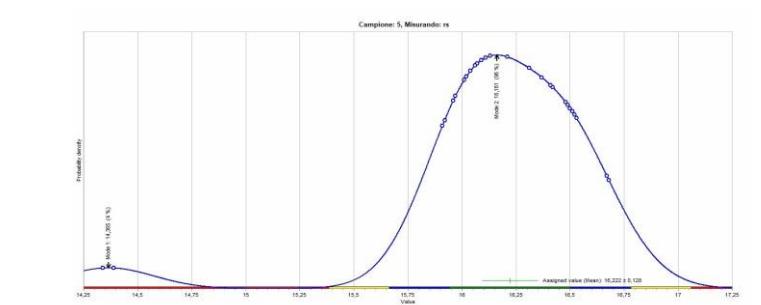
CAMPIONE 3



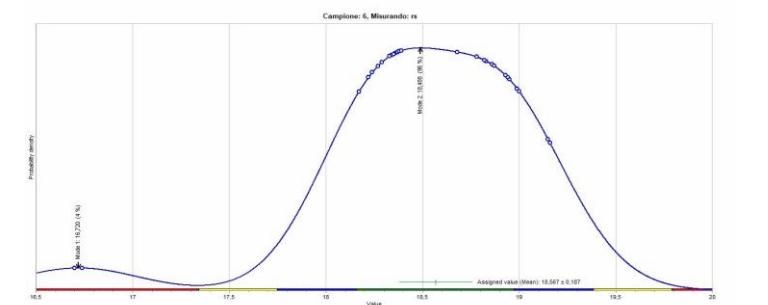
CAMPIONE 4



CAMPIONE 5



CAMPIONE 6

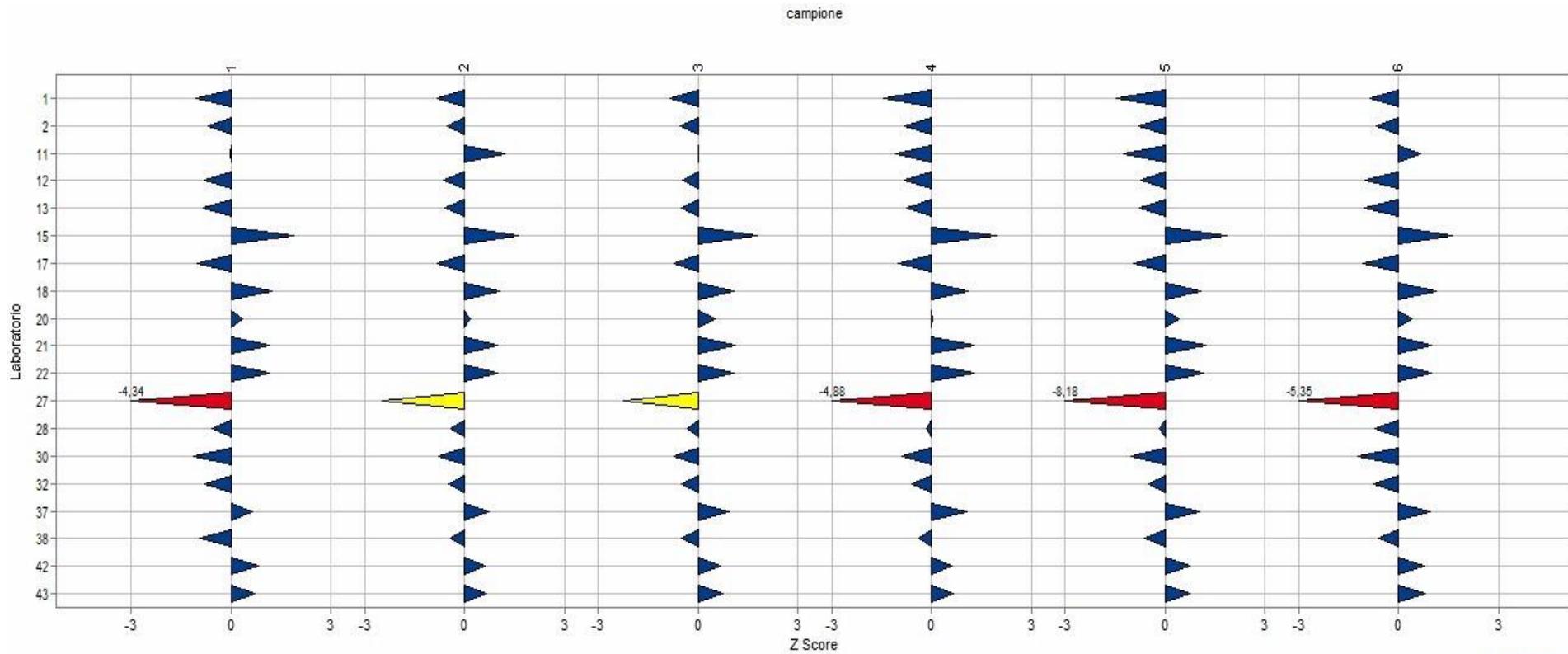




RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
RESIDUO SECCO g/100g
ZSCORE



PTP N° 0023 P



PROLab Plus



RING TEST ROUTINE APRILE 2022
LATTE DI PECORA
CONTENUTO IN RESIDUO SECCO g/100g



PTP N° 0023 P

