



ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

LABORATORIO STANDARD LATTE

Via Dell'Industria snc - 00054 Maccarese (Roma)

Tel. 066678830 - Fax 066678811 - e mail lsl@aia.it

G16-M01

EDIZ. 04 REV. 01

DATA 31/12/2013

CERTIFICATO MATERIALI DI RIFERIMENTO

LATTE DI PECORA CRUDO

LOTTO **MRP280524**

Scadenza **06/06/2024**

n°	Grasso g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	<sup>6</sup> Proteine g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	<sup>7</sup> Lattosio g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Caseine g/100g	<sup>1</sup> ± U g/100g	Urea mg/dl	<sup>1</sup> ± U mg/dl	<sup>4</sup> Omog g/100g
1/9	7,63	<b>0,03</b>	4,68	<b>0,02</b>	4,51	<b>0,01</b>	3,59	<b>0,02</b>			0,0032
		<sup>2</sup> IC= 0,014		<sup>2</sup> IC= 0,010		<sup>2</sup> IC= 0,005		<sup>2</sup> IC= 0,011			
		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 15		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 12			
2/9	7,37	<b>0,02</b>	4,79	<b>0,02</b>	4,64	<b>0,02</b>	3,67	<b>0,02</b>			0,0087
		<sup>2</sup> IC= 0,011		<sup>2</sup> IC= 0,008		<sup>2</sup> IC= 0,009		<sup>2</sup> IC= 0,011			
		<sup>3</sup> Oss= 11		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 11			
3/9	7,14	<b>0,03</b>	4,87	<b>0,02</b>	4,75	<b>0,01</b>	3,73	<b>0,02</b>			0,0058
		<sup>2</sup> IC= 0,016		<sup>2</sup> IC= 0,010		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,009			
		<sup>3</sup> Oss= 10		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 13			
4/9	6,65	<b>0,03</b>	5,04	<b>0,02</b>	4,96	<b>0,02</b>	3,87	<b>0,02</b>			0,0125
		<sup>2</sup> IC= 0,017		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,004		<sup>2</sup> IC= 0,009			
		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 13			
5/9	6,45	<b>0,03</b>	5,13	<b>0,02</b>	5,08	<b>0,02</b>	3,93	<b>0,02</b>	50,65	<b>0,32</b>	0,0096
		<sup>2</sup> IC= 0,013		<sup>2</sup> IC= 0,009		<sup>2</sup> IC= 0,006		<sup>2</sup> IC= 0,158			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 4			
6/9	6,21	<b>0,03</b>	5,21	<b>0,02</b>	5,19	<b>0,01</b>	4,00	<b>0,02</b>			0,0000
		<sup>2</sup> IC= 0,017		<sup>2</sup> IC= 0,009		<sup>2</sup> IC= 0,006		<sup>2</sup> IC= 0,010			
		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 13			
7/9	5,97	<b>0,03</b>	5,29	<b>0,02</b>	5,29	<b>0,01</b>	4,05	<b>0,01</b>			0,0057
		<sup>2</sup> IC= 0,017		<sup>2</sup> IC= 0,008		<sup>2</sup> IC= 0,006		<sup>2</sup> IC= 0,007			
		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 12			
8/9	5,74	<b>0,03</b>	5,36	<b>0,02</b>	5,39	<b>0,01</b>	4,11	<b>0,01</b>			0,0069
		<sup>2</sup> IC= 0,015		<sup>2</sup> IC= 0,010		<sup>2</sup> IC= 0,006		<sup>2</sup> IC= 0,007			
		<sup>3</sup> Oss= 12		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 12			
9/9	5,30	<b>0,03</b>	5,53	<b>0,01</b>	5,60	<b>0,02</b>	4,24	<b>0,02</b>			0,0011
		<sup>2</sup> IC= 0,015		<sup>2</sup> IC= 0,007		<sup>2</sup> IC= 0,009		<sup>2</sup> IC= 0,010			
		<sup>3</sup> Oss= 13		<sup>3</sup> Oss= 15		<sup>3</sup> Oss= 14		<sup>3</sup> Oss= 13			
<sup>5</sup> ± U media g/100g		<b>0,03</b>		<b>0,02</b>		<b>0,02</b>		<b>0,02</b>			

<sup>1</sup>U = 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.

<sup>2</sup>IC= intervallo di confidenza è il rapporto dello scarto tipo di riproducibilità e la radice quadrata del numero delle osservazioni considerate nel processo di caratterizzazione.

<sup>3</sup>Oss= numero delle osservazioni valide considerate nel processo di caratterizzazione

<sup>4</sup>Omog= 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 23318/IDF 249, le proteine ISO 8968 -1/IDF 20-1, 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.

<sup>5</sup>U media = Valore di incertezza esteso medio dei campioni presenti nel lotto

**MRP280524**

<sup>6</sup>Proteine = proteine crude <sup>7</sup>Lattosio = Lattosio anidro

Maccarese, **30/05/2024**

Il Responsabile del Laboratorio  
Dr.ssa Annunziata Fontana