



QDCS

QUALITY IN DAIRY CHEMISTRY SCHEME

Descrizione dello Schema

LGC
Proficiency Testing
1 Chamberhall Business Park
Chamberhall Green
Bury
Lancashire
BL9 0AP
United Kingdom

Tel.: +44 (0) 161 762 2500
Fax: +44 (0) 161 762 2501
Email: gdcs@lgcgroup.com
Website: www.lgcstandards.com

Per l'Italia:
LGC Standards S.r.L.
Sede Legale: Via Tintoretto, 5
20145 Milano (MI)
Sede Amministrativa: Via G. Carducci, 39
20099 Sesto San Giovanni (MI) Italy
Tel: +39 02 2247 6412
Fax: +39 02 2247 4582
www.lgcstandards.com



Registro dello stato dell'edizione e modifiche

EDIZIONE	DATA EDIZIONE	DETTAGLI	AUTORIZZATO DA
9	01/09/13	Rimosso stato di "Trial" dal campione 60.	M. Whetton
10	01/07/14	Modificata la descrizione dei campioni matrice latte.	W. Gaunt
11	01/09/14	Aggiunta di Lattosio, Sodio e Ceneri ai campioni 37 e 59. Aggiunto il campione 61 per i contaminanti nel latte. Inserirle le informazioni sulla tracciabilità nell'Appendice A. Inserirle nella sezione "Materiali Analitici" le informazioni riguardanti le matrici biologiche fornite da produttori qualificati.	W. Gaunt
12	01/09/15	Aggiornamento appendici per il latte. Rimosse le informazioni relative alla copia cartacea del Report.	W. Gaunt A. McCarthy
13	01/09/16	Rimosso campione 61, aggiornamento generale delle appendici.	W.Gaunt
14	01/02/2017	Aggiunto campione "Trial", CH-62.	S. Xystouris
15	01/09/2017	Variata l'unità per il parametro acidità titolabile nei campioni 51 & 52. I parametri grassi saturi e colesterolo sono stati aggiunti ai 37 & 59. Rinominato il campione 60 in Aflatoxina M ₁ .	W.Gaunt S.Xystouris
16	01/08/2018	Aggiunta di solidi non grassi al campione 36.	W.Gaunt
17	01/09/2018	Aggiunto il campione 63 polvere di formaggio e il campione 64 latte in polvere. Cambiamenti minori di altri campione. Aggiornamento DP per 62.	W.Gaunt S.Xystouris
18	01/03/2019	Nuovo campione CH-65 per i parametri nitrato e nitrito, matrice latte in polvere.	S.Xystouris
19	01/08/2019	Aggiornata la descrizione dei campioni 27,40,53 e 54. Ampliati i parametri di burro, formaggio e yogurt per i campioni 36,37,58 e 59 Rimosso il campione 64.. Aggiunto il campione 66 per latte condensato. Aggiunto il campione 67 per formaggio fuso. Aggiunto il campione 68 per Enterotossine Stafilococciche nel formaggio.	W.Gaunt S.Xystouris

Nota:

Questo documento è la traduzione in italiano del documento originale in lingua inglese, che deve essere considerato la versione finale.

SCOPI DELLO SCHEMA

Lo scopo principale dello Schema Quality in Dairy Chemistry (QDCS) è quello di permettere ai laboratori che eseguono analisi dei prodotti lattiero-caseari di monitorare il loro rendimento e confrontarlo con quello di altri laboratori. Lo schema QDCS fornisce inoltre ai partecipanti informazioni sulle problematiche tecniche e sui metodi relativi alle analisi chimiche degli alimenti.

Lo schema decorre con l'anno solare (Gennaio - Dicembre). Ulteriori informazioni sul circuito QDCS (campioni disponibili, date di distribuzione e date di scadenza di ciascuna distribuzione) sono disponibili sulla scheda di registrazione dello schema QDCS in vigore.

MATERIALI ANALITICI

Informazioni dettagliate sui materiali di prova disponibili all'interno dello schema QDCS sono riportate in Appendice A. I parametri da ricercare sono continuamente revisionati per garantire che incontrino le necessità correnti del laboratorio e i requisiti in tema di regolamentazione.

Tutti i lotti dei materiali di prova sono testati per l'omogeneità per almeno un parametro, dove giudicato appropriato. I dettagli sui test di omogeneità eseguiti e i risultati ottenuti sono forniti nei Rapporti dello Schema QDCS.

Le matrici biologiche così come le verifiche analitiche sui materiali come il test di omogeneità e la valutazione della stabilità possono, in particolari circostanze, essere forniti da produttori qualificati.

In questo caso i fornitori devono possedere specifici requisiti approvati da LGC.

In nessun LGC ricorrerà alla fornitura di servizi che riguardano la pianificazione dello schema, la valutazione delle performance e l'autorizzazione del report finale.

ANALISI STATISTICA

Informazioni sulle statistiche utilizzate in QDCS possono essere trovate nel Protocollo Generale e nei rapporti dello schema. I metodi per determinare i valori assegnati e i valori di SDPA utilizzati per ogni singolo campione di prova sono specificati in Appendice A.

METODI

I metodi sono elencati in PORTAL: si prega di selezionare il metodo utilizzato dalla lista. Se nessun metodo è appropriato, segnalare il vostro metodo, selezionando "Other" scrivendo nella sezione "Comments" di PORTAL una breve descrizione del metodo usato.

RISULTATI E RAPPORTI

I risultati QDCS devono essere inviati utilizzando il ns. sistema di reportistica elettronica PORTAL: le istruzioni complete per il suo utilizzo sono fornite per posta elettronica. In caso di problemi per l'accesso al web, i partecipanti possono richiedere i moduli per la trasmissione dei risultati e ritomarli compilati a LGC Standards, che provvederà al loro inserimento sul portale. Questo servizio comporta un costo aggiuntivo.

I report QDCS si rendono disponibili sul sito web entro 10 giorni lavorativi, successivi alla chiusura della distribuzione. I partecipanti ricevono un messaggio di posta elettronica con l'informazione della disponibilità del rapporto sul sito.

APPENDICE A - Descrizione delle abbreviazioni utilizzate

Valore Assegnato (AV)

Il valore assegnato può essere generato mediante uno dei modi seguenti:

- Dalla media robusta (**RMean**). La media robusta è la mediana dei risultati dei partecipanti dopo l'esclusione dei risultati che risultano inappropriati per la valutazione statistica, per es.: errori di calcolo, trasposizioni, e altri errori grossolani. Generalmente, il valore assegnato è determinato utilizzando i risultati ottenuti con tutti i metodi, ad eccezione dei casi in cui la misurazione sia considerata metodo-dipendente: in tal caso il metodo con cui viene determinato il valore assegnato è riportato nelle tabelle del rapporto finale.
Per alcuni parametri, qualora esista un metodo di riferimento riconosciuto per quel tipo di misurazione, questo può essere utilizzato come valore assegnato per un particolare analita, e sarà impiegato anche per i risultati ottenuti con metodi diversi.

Tracciabilità: I valori assegnati derivati dai risultati dei partecipanti, o da risultati parziali non sono considerati tracciabili rispetto ad uno standard di misura internazionale. L'incertezza dei valori assegnati ottenuti in questo modo viene definita sulla base dei risultati dei partecipanti, secondo la norma ISO 13528.

- Dal valore derivato dalla composizione (**Composizione**). Questo denota l'uso di un valore assegnato derivato dalle specifiche di preparazione del campione, dove sono note ed esatte le quantità di analita utilizzate per preparare il campione.

Tracciabilità: I valori assegnati calcolati dalla composizione dei risultati dei campioni di prova sono tracciabili, attraverso un percorso di tracciabilità metrologica, verso uno standard di misurazione internazionale. L'incertezza di misura del valore assegnato è calcolata con i valori di ciascuna calibrazione.

- Dalla composizione qualitativa (**Qual Form**). Questo si applica ai test qualitativi dove il valore assegnato si basa semplicemente sulla presenza/assenza dell'analita nel materiale di prova.

Tracciabilità: I valori assegnati sono calcolati dalla composizione qualitativa dei campioni di prova e sono tracciabili verso un materiale di riferimento certificato oppure verso un ceppo microbiologico di riferimento.

- Da laboratori esperti (**Expert**). Il valore assegnato per l'analita è fornito da un laboratorio "esperto".

Tracciabilità: I valori assegnati forniti da un laboratorio "Esperto" possono essere tracciabili verso uno standard di misurazione internazionale in conformità al metodo utilizzato dal laboratorio. L'incertezza di misura per un valore assegnato determinato con questa modalità verrà fornito dal laboratorio che ha eseguito le analisi. Dettagli sulla tracciabilità e sull'incertezza associata verranno forniti nel Report statistico per schema/distribuzione.

Intervallo

Questo indica l'intervallo di concentrazione a cui l'analita può essere presente nel materiale di prova.

SDPA

L'SDPA rappresenta la "deviazione standard per la valutazione del rendimento" che è usata per valutare la performance del partecipante nella misurazione di ciascun analita. Questo può essere un valore fisso (dichiarato), una percentuale (%) del valore assegnato o basato sulla deviazione standard consolidata (Robust SD) dei risultati di misurazione dei partecipanti, sia trasversale a tutti i metodi sia per singolo metodo, a seconda che la misurazione effettuata sia o meno metodo-dipendente (cfr: Valore Assegnato).

Unità

Indica le unità di misura usate per la valutazione dei risultati. Sono le unità che i partecipanti devono utilizzare per l'espressione dei risultati nei referti di analisi. Per alcuni parametri di alcuni schemi, i partecipanti hanno la possibilità di scegliere l'unità di misura con cui esprimere i risultati; tuttavia, le unità stabilite e dichiarate in questa descrizione dello schema costituiscono la scelta automatica (in assenza di altra specificata) a cui saranno convertiti anche risultati espressi in formati diversi, qualora consentito.

DP

Questo indica il numero di decimali che il partecipante deve utilizzare per esprimere i risultati delle misurazioni effettuate.

Campione: **Analisi chimiche su prodotti a base di latte****Fornito come:** 1 x 250 ml di latte.

Codice	Matrice	Parametro analitico	Metodo	Intervallo	AV	SDPA	Unità	DP
CH-27	Latte scremato/non grasso	Grassi	Gerber	0,10 - 0,50%	Mediana	0,03	%	2
			Rose Gottlieb					
			Filtro NIR					
			FTMIR					
CH-40	Latte parzialmente scremato/non grasso	Grassi	Gerber	1,2 - 2,0%	Mediana	0,05	%	2
			Rose Gottlieb					
			Filtro NIR					
			FTMIR					
CH-55	Latte intero	Grassi	Gerber	2,8 - 5,0%	Mediana	0,05	%	2
			Rose Gottlieb					
			Filtro NIR					
			FTMIR					
CH-28	Latte Intero	Proteine	Kjeldahl Dumas NIR	3 - 4%	Mediana	0,04	%	2
		Calcio	Vari	Tutti	Mediana	10% AV	mg/100g	2
		Solidi totali	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Lattosio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% lattosio monoidrato	2
CH-32A	Latte Intero	pH	pH metro	Tutti	Mediana	0,05	-	2
CH-56	Latte Intero	Acidità titolabile	Titolazione	Tutti	Mediana	SD Robusta (Min. 0,030)	% Acido lattico	3
		Indice Crioscopico	Crioscopia	Tutti	Mediana	2,0	m°C	1

Campione: **Analisi chimiche su prodotti a base di panna**

Fornito come: 1 x 240g - Panna

Codice	Matrice	Parametro analitico	Metodo	Intervallo	AV	SDPA	Unità	DP
CH-39	Whipping cream	Acidità titolabile	Titolazione	Tutti	Mediana	SD Robusta (Min. 0,03)	% Acido lattico	2
		Grassi	Gerber	30 - 40%	Mediana	0,5	%	1
			Rose Gottlieb				%	2
			Filtro NIR				%	2
FTMIR	%	2						
CH-53	Single/light cream	Grassi	Gerber	12 - 25%	Mediana	0,5	%	1
			Rose Gottlieb				%	2
			Filtro NIR				%	2
			FTMIR				%	2
CH-54	Double/heavy cream	Grassi	Gerber	40 - 50%	Mediana	0,5	%	1
			Rose Gottlieb				%	2
			Filtro NIR				%	2
			FTMIR				%	2

Campione: **Ricerca di antibiotici e test della fosfatasi su campioni di latte liofilizzato**

Fornito come: **CH-31:** 2 x 10ml - Latte liofilizzato
CH-34, CH-57: 3 x 5ml - Latte liofilizzato

Codice	Matrice	Parametro analitico	Metodo	Intervallo	AV	SDPA	Unità	DP
CH-31 (A,B)	Latte (liofilizzato)	Fosfatasi	Aschaffenburg & Mullen	Tutti	Mediana	-	µg p-nitrofenolo/ml	-
			Fluorescenza	≤ 200	Mediana	12% di AV	mU/L	1
				> 200	Mediana	10% di AV	mU/L	1
			Luminescenza	Tutti	Mediana	20% di AV	mU/L	1
CH-34 (A,B,C)	Latte (liofilizzato)	Antibiotici (a base di beta-lattamici)	Test in kit	Tutti	Composizione	-	-	-
CH-57 (A,B,C)	Latte (liofilizzato)	Antibiotici (penicilline e/o a base di solfuri)	Test in kit	Tutti	Composizione	-	-	-

Campione:
Fornito come:

Analisi chimiche su prodotti a base di Burro, Yogurt, Formaggi e Latte in polvere

CH-36: 1 x 250g - Burro
CH-37, CH-59: 1 x 100g - Formaggio
CH-38A, CH-38B: 1 x 120g - Latte in polvere
CH-41, CH-42 & 44 1 x 20g - Latte intero in polvere
CH-43: 1 x 120g - Sieroproteine (concentrato)
CH-51, CH-52: 1 x 120g - Latte in polvere
CH-58: 1 x 100g – Yogurt
CH-63: 1 x 100g – Polvere di formaggio
CH-66: 1 x 100ml – Latte condensato
CH-67: 1 x 100g – Formaggio fuso

Codice	Matrice	Parametro analitico	Metodo	Interv allo	AV	SDPA	Unità	DP
CH-36	Burro	Valore Energetico	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	Kcal o kJ/100g	0
		Grassi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Grassi Saturi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Sale	Vari	Tutti	Mediana	0,05	% (NaCl)	2
		Sodio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (Na)	2
		Umidità	Vari	Tutti	Mediana	0,20	%	2
		pH	Vari	Tutti	Mediana	0,10	-	2
		Solids-non-fat (SNF)	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
CH-37	Formaggio a pasta dura	Valore Energetico	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	Kcal o kJ/100g	0
		Grassi	Vari	Tutti	Mediana	0,50	%	2
		Grassi Saturi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	0,5	%	2
		Sali	Vari	Tutti	Mediana	0,08	%	2
		Sodio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Umidità	Vari	Tutti	Mediana	0,45	%	2
		pH	Vari	Tutti	Mediana	0,06	-	2
		Colesterolo	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Calcio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Lattosio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% lattosio monoidrato	2
		Ceneri	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
CH-59	Formaggio a pasta molle	Valore Energetico	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	Kcal o kJ/100g	0
		Grassi	Vari	Tutti	Mediana	0,50	%	2
		Grassi Saturi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	0,5	%	2
		Sali	Vari	Tutti	Mediana	0,08	% (NaCl)	2
		Sodio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (Na)	2
		Umidità	Vari	Tutti	Mediana	0,45	%	2

QDCS - Descrizione dello Schema

		pH	Vari	Tutti	Mediana	0,06	-	2
		Colesterolo	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Calcio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Lattosio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% lattosio monoidrato	2
		Ceneri	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Fibra Alimentare Totale	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
CH-38A	Latte scremato in polvere	Umidità	Vari	Tutti	Mediana	0,10	%	2
		Ceneri	Vari	Tutti	Mediana	0,07	%	2
		Particelle Bruciate	BS1743: Pt 19	Tutti	Composizione	-	-	-
CH-38B	Siero di latte In polvere	Umidità	Vari	Tutti	Mediana	0,12	%	2
		Particelle Bruciate	BS1743: Pt 19	Tutti	Composizione	-	-	-
		Grassi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Ceneri	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Lattosio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% lattosio monoidrato	2
CH-41	Latte intero in polvere	Calcio	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV	mg/100g	1
		Potassio	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV	mg/100g	1
		Rame	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV (min 0,1)	Mg/kg	2
		Sodio	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV	mg/100g	1
CH-42	Latte intero in polvere	Cloruro	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV	mg/100g	1
		Ferro	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV (min5,0)	mg/kg	1
		Magnesio	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV	mg/100g	1
		Manganese	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV	µg/100g	2
		Fosforo	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV	mg/100g	1
		Zinco	Vari	Tutti	Mediana	5% di AV (min 5,0)	mg/kg	1
CH-43	Concentrato di proteine del siero di latte	Grassi	Vari	Tutti	Mediana	0,20	%	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	0,75	%	2
		Umidità	Vari	Tutti	Mediana	0,75	%	2
		Ceneri	Vari	Tutti	Mediana	0,10	%	2
		pH	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	-	2
		Bulk Density	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	g/ml	2
		Lattosio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% lattosio monoidrato	2
		Indice di Solubilità	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	ml	2
CH-44	Latte in polvere	Vitamina A	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	µg/100g	2
		Vitamina C	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	mg/100g	2
		Vitamina D	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	µg/100g	2
CH-51	Latte scremato in polvere	Grassi	Vari	Tutti	Mediana	0,20	%	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	0,50	%	2
		WPNI	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	mg/g	2

		Acidità Titolabile (reidratata)	ISO 6091: 2010 (IDF 86.2010)	Tutti	Mediana	SD Robusta	% Acido lattico(reidratato)**	2
			GEA Niro method A19a					
			BS 1741: part 10 section 10.1:					
			Titration (other)					
			FT-IR					
	Acidità Titolabile (milk powder)	BS 1743-7.2: 1982, ISO 6092:1980	Tutti	Mediana	SD Robusta	% lactic acid (milk powder)	2	
	Indice di Solubilità	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	ml	2	
CH-52	Latte intero in polvere	Grassi	Vari	Tutti	Mediana	0,50	%	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	0,50	%	2
		Umidità	Vari	Tutti	Mediana	0,15	%	2
		WPNI	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	mg/g	2
		Acidità Titolabile (reidratata)	ISO 6091: 2010 (IDF 86.2010)	Tutti	Mediana	SD Robusta	%% Acido lattico(reidratato)**	2
			GEA Niro method A19a					
			BS1741: part 10 Section 10.1:					
	Titration (other)							
	Indice di Solubilità	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	ml	2	
CH-58	Yogurt	Valore Energetico	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	Kcal or kJ/100g	0
		Grassi	Vari	Tutti	Mediana	0,15	%	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	0,08	%	2
		Sale	Vari	Tutti	Mediana	0,08	% (NaCl)	2
		Sodio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (Na)	2
		Solidi Totali	Vari	Tutti	Mediana	0,25	%	2
		pH	Vari	Tutti	Mediana	0,06	-	2
		Calcio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
CH-63	Formaggio in polvere	Sali	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Umidità	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		pH	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Grassi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Ceneri	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2
		Sodio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	%	2

CH-66	Latte Condensato	Valore Energetico	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	Kcal or kJ/100g	0
		Grassi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Grassi Saturi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Carboidrati	Tutti	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Zuccheri Totali	Tutti	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Sali	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (NaCl)	2
		Sodio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (Na)	2
CH-67	Formaggio fuso	Valore Energetico	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	Kcal or kJ/100g	0
		Grassi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Grassi Saturi	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Colesterolo	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Carboidrati	Tutti	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Zuccheri Totali	Tutti	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Proteine	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (g/100g)	2
		Sali	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (NaCl)	2
Sodio	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	% (Na)	2		

Campione:

Analisi chimica su Soluzioni Standard

Fornito come:

- CH-29:** 1 x 125ml - Soluzione acida
CH-32B: 1 x 250ml - Soluzione tampone
CH-35: 1 x 100ml - Soluzione di potassio idrogeno ftalato

Codice	Matrice	Parametro analitico	Metodo	Intervallo	AV	SDPA	Unità	DP
CH-29	HCl (Soluzione)	Acidità Titolabile	Titolazione	Tutti	Mediana	SD Robusta (Min. 0,03)	% Acido lattico	2
CH-32B	Soluzione tampone	pH	pH metro	Tutti	Mediana	0,05	-	2
CH-35	Potassio idrogeno ftalato	COD	Vari	Tutti	Mediana	10% AV	mg/L	1

Campione: **Aflatossina M₁ nel latte**

Fornito come: **CH-60:** 1x25ml di latte liofilizzato

Codice	Matrice	Parametro analitico	Metodo	Intervallo	AV	SDPA	Unità	DP
CH-60*	Latte liofilizzato	Aflatossina M ₁	ELISA, Test rapidi immunocromatografici, (es. Charm, NEogen), HPLC	20 -200 (ng/kg)	Mediana	SD Robusta	ng/kg	1

Campione: **Aflatossine M₁ nel formaggio**

Fornito come: **CH-62:** 70g Formaggio pasta molle

Codice	Matrice	Parametro analitico	Metodo	Intervallo	AV	SDPA	Unità	DP
CH-62*	Formaggio pasta molle	Aflatossina M ₁	Vari	Tutti	Mediana	SD Robusta	µg /kg	2

*I campioni non sono compresi nell'accreditamento UKAS di LGC Standards

Campione: **Nitrato & Nitrito nel latte in polvere**

Fornito come: **CH-65:** 50g di latte in polvere

Codice	Matrice	Parametro analitico	Metodo	Intervallo	AV	SDPA	Unità	DP
65*	Latte in polvere	Nitrato	Vari	All	Mediana	Robust SD	mg/kg	2
		Nitrite						

*Il campione non è compreso nell'accreditamento UKAS di LGC Standards

Campione: **Enterotossine Stafilococciche nel formaggio**

Fornito come: **CH-68:** 50g di formaggio liofilizzato

Codice	Matrice	Parametro analitico	Metodo	Intervallo	AV	SDPA	Unità	DP
68*	Formaggio liofilizzato	Enterotossine Stafilococciche	European Screening Method (ESM)	-	Formulation	-	-	-

*Il campione non è compreso nell'accreditamento UKAS di LGC Standards