

**DETERMINATION DES VALEURS ASSIGNEES (REFERENCE)  
DES ESSAIS D'APTITUDE CECALAIT EN CHIMIE**

Le processus de traitement des essais d'aptitude en chimie débute par la détermination de la valeur assignée (référence) de chaque échantillon composant l'essai. Les résultats de chaque laboratoire sont ensuite comparés aux valeurs assignées pour chaque échantillon permettant ainsi de calculer les statistiques de performance que sont l'écart moyen ( $\bar{d}$ ) et l'écart type des écarts (Sd).

La détermination de la valeur assignée est effectuée en appliquant un algorithme robuste qui est normalisé dans la norme ISO 13528 (algorithme A), mais avant ceci, une sélection des laboratoires peut être réalisée sur la base de la méthode analytique appliquée par le laboratoire et/ou le recouvrement de solutions pures ou échantillons témoins.

Quelques évolutions ont été réalisées sur la sélection des laboratoires sur la méthode analytique pratiquée. En effet, l'objectif est d'assurer la traçabilité des valeurs assignées à (aux) la méthode(s) normalisée(s) existante(s) pour le critère correspondant.

Un travail a tout d'abord été réalisé sur les feuilles de résultats pour recenser précisément les méthodes pratiquées par les laboratoires participants. Ensuite le processus de sélection sur la base de la méthode a pu être mis en place au niveau du calcul de la valeur assignée.

Les tableaux ci-dessous recensent, pour chaque essai d'aptitude et par critère, les modalités de sélection sur la base des méthodes appliquées actuellement dans le cadre des essais d'aptitude en chimie.

Les essais d'aptitude sur le rétentat et le lactosérum ne sont pas présents dans les tableaux ci-dessous. En effet, ceux-ci étant plus récents, nous sommes en phase de modification des feuilles de résultats pour bien identifier les méthodes pratiquées par les laboratoires. Une sélection des laboratoires sur la base des méthodes pourra ensuite être réalisée.

**ESSAI D'APTITUDE LAIT CRU**

<b>Critères</b>	<b>Modalités de calcul de la valeur assignée</b>
Matière grasse Gerber	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Gerber selon NF V 04-210</b>
Matière grasse « extraction »	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 1211 FIL 1</b>
Matière protéique Noir Amido	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Noir amido selon NF V 04-216</b>
Azote Kjeldahl	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Kjeldahl selon ISO 8968-1 FIL 20-1</b>
Lactose	résultats de tous les laboratoires participants
Point de congélation	résultats des laboratoires pratiquant <b>la méthode cryoscopique par recherche de plateau selon ISO 5764 FIL 108</b>
Azote non caséique	résultats des laboratoires pratiquant <b>la méthode Kjeldahl selon ISO 17997 FIL 29</b>
Matière sèche	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>par étuvage à poids constant selon ISO 6731 FIL 21</b>
Urée	résultats des laboratoires pratiquant <b>une méthode enzymatique selon ISO 14637 FIL 195 ou NF V 04 217</b>
Cellules somatiques	résultats des laboratoires pratiquant <b>la méthode ISO 13366-1 FIL 148-1 (méthode de référence) ou la méthode ISO 13366-2 FIL 148-2 (opto-fluoro électronique)</b>

## ESSAI D'APTITUDE LAIT HOMOGENEISE

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Matière grasse	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 1211 FIL 1 ou ISO 7208 FIL 12 (lait écrémé)</b>

## ESSAI D'APTITUDE CREME

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Matière grasse acido-butyrométrique	résultats des laboratoires pratiquant la méthode acido-butyrométrique <b>selon NF V 04 263</b>
Matière grasse « extraction »	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 2450 FIL 16</b>
Matière sèche	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>par étuvage à poids constant selon ISO 6731 FIL 21</b>

## ESSAI D'APTITUDE FROMAGES

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Matière grasse acido-butyrométrique	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Gerber selon NF V 04-287</b>
Matière grasse « extraction »	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 1735 FIL 5 ou Ar JORF 15/02/1980</b>
Azote Kjeldahl	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Kjeldahl selon ISO 8968-1 FIL 20-1</b>
Matière sèche	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>par étuvage à poids constant selon ISO 5534 FIL 4 ou Ar JORF 15/02/1980</b>
Chlorures	résultats de tous les laboratoires participants
Calcium	résultats de tous les laboratoires participants

## ESSAI D'APTITUDE LAIT SEC

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Humidité	résultats de tous les laboratoires participants
Matière grasse	résultats des laboratoires pratiquant la méthode par extraction <b>Röse-Gottlieb selon ISO 1736 FIL 9</b>
Azote Kjeldahl	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>Kjeldahl selon ISO 8968-1 FIL 20-1</b>
Lactose	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>enzymatique ISO 5765 FIL 76 ou la méthode HPLC ISO 22662 FIL 198</b>

## ESSAI D'APTITUDE BEURRE

Critères	Modalités de calcul de la valeur assignée
Humidité	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>par étuvage à poids constant selon ISO 3727-1 FIL 80-1</b>
Non Gras Sec	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>ISO 3727-2 FIL 80-2</b>
Matière grasse	résultats des laboratoires pratiquant les méthodes <b>ISO 3727-3 FIL 80-3 (calcul) et ISO 17189 FIL 194 (extraction)</b>
pH	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>ISO 7238 FIL 104</b>
Acidité de la matière grasse	résultats des laboratoires pratiquant la méthode <b>ISO 1740 FIL 6</b>