ECHANTILLONS DE CONTROLE ET DE PRECALIBRAGE

INFRAROUGE SUR LAIT - GAMME MEDIANE

- **Utilisations possibles :** ↳ **contrôle** de la linéarité, des intercorrections (modèle MLR) et de la pente de la régression linéaire simple
  ↳ **précalibrage** : ajustement des facteurs d'intercorrections (modèles MLR) et de l'équation finale de l'instrument (y = b.X+a)
  Un ajustement du biais de l'instrument à l'aide de laits représentatifs des laits analysés est nécessaire après un ajustement à l'aide des échantillons de précalibrage

- **Appareils concernés :** tous les appareils basés sur les principes de la norme ISO 9622|FIL 141

- **Critères :** taux de matière grasse (MG), matière protéique (MP), lactose, matière sèche (MS)

- **Nombre d'échantillons :** 1 groupe indissociable de 13 échantillons de lait cru de teneurs réparties entre:

  - Gamme médiane :
  - 20 et 56 g MG/l
  - 22 et 42 g MP/l
  - 46 et 60 g lactose/l
  - 100 et 150 g MS/l l

- **Conditionnement :** en flacons de polyéthylène de 65 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité

- **Conservation :** échantillons additionnés de Bronopol (0,02 % final)

- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton à température ambiante, par transporteur express ⇒ arrivée au jour J+1 avant 12 h

- **Valeurs de référence:** déterminées par un laboratoire expert et vérifiées par un analyseur FTIR, à partir des méthodes suivantes :
  - méthode acido-butyrométrique pour la matière grasse (NF V 04-210)
  - méthode au noir amido pour la matière protéique (NF V 04-216)
  - méthode Kjeldahl pour le NPN (ISO 8968-4|FIL 20-4)
  - méthode enzymatique pour le lactose (ISO 26462|FIL 214)
  - méthode par étuvage pour la matière sèche (ISO 6731|FIL 21).