

# ECHANTILLONS D'ETALONNAGE

## Protéines vraies par la méthode noir amido sur lait

- **Utilisation :** étalonnage et ajustage des photomètres destinés aux dosages de **PROTEINES VRAIES** dans le lait cru de vache, de chèvre ou de brebis, additionnés ou non d'un conservateur (seuls le Bronopol et le chlorure mercurique peuvent être utilisés comme conservateurs)
- **Nature des échantillons :**
  - ↳ **Formule n° 1 : pour lait de vache ou de chèvre (3 échantillons) :** 1 groupe indissociable comprenant :
    - 2 échantillons reconstitués, l'un riche en protéines ( $R \approx 36$  g/kg), l'autre pauvre ( $P \approx 25$  g/kg).
    - 1 échantillon de contrôle (lait cru entier moyen).La fonction d'étalonnage de la méthode est supposée être linéaire et l'ajustage est réalisé sur les 2 points R et P.
  - ↳ **Formule n° 2 : pour lait de vache ou de chèvre (4 échantillons) :** 1 groupe indissociable comprenant :
    - 3 échantillons reconstitués, l'un riche en protéines ( $R \approx 36$  g/kg), un moyen ( $M \approx 30$  g/kg) et un pauvre ( $P \approx 25$  g/kg).
    - 1 échantillon de contrôle (lait cru entier moyen).Le point supplémentaire médian permet de détecter un éventuel défaut de linéarité et d'y remédier par un ajustage curviligne.
  - ↳ **Formule n° 3 : pour lait de brebis et lait à teneur élevée :** 1 groupe indissociable comprenant :
    - 3 échantillons reconstitués, un riche en protéines ( $RB \approx 65$  g/l), un moyen ( $MB \approx 55$  g/l) et un pauvre ( $PB \approx 45$  g/l).
    - 1 échantillon de contrôle (lait cru entier à 54-56 g/l).
- **Conservation :** échantillons conservés avec du chlorure mercurique à la concentration de 0,07 % sauf pour l'échantillon de contrôle de la formule n° 3 conservé avec du bronopol (0,02 % final)
- **Conditionnement :** en flacons de 30 ml munis de bouchons à vis avec joints d'étanchéité
- **Envoi :** mensuel et à la demande, en carton à température ambiante, par transporteur express  $\Rightarrow$  arrivée au jour J+1 avant 12 h
- **Valeurs de référence :**
  - formule n° 1 et n° 2 : déterminées par plusieurs laboratoires experts par la méthode au noir amido selon NF V 04-216 et vérifiées par un groupe de laboratoires experts par la méthode Kjeldahl selon ISO 8968-1 et 4|FIL 20-1 et 4
  - formule n° 3 : déterminées par un groupe de laboratoires experts par la méthode au noir amido selon NF V 04-216 et vérifiées par un groupe de laboratoires experts par la méthode Kjeldahl selon ISO 8968-1 et 4|FIL 20-1 et 4Les résultats obtenus avec les laits de référence noir amido sont équivalents à ceux qui seraient obtenus par la méthode Kjeldahl [(AT-ANP) x 6,38]