

BILAG 1 KVALITETSSIKRING FOR EKSTRAHERBART FEDT

1 METODE

AOAC 991,36 Ekstraherbart fedt i råt kød.

Lims-kode: NEFED 04.01

Princip: Materiale, opløseligt i petroleumsether ekstraheres fra fortørret prøve af kød eller kødprodukter i et Soxtec apparat.

Opløsningsmidlet opsamles, efterladende ekstraheret opløseligt materiale, som bestemmes ved vejning efter tørring.

Enhed: g/100 g

Kvantificeringsgrænse: 0,5 g/100 g

2 OPBYGNING AF ANALYSESERIER

I hver serie (15-16 prøver) medtages referenceprøve 1160 Hakket kød og 1 dobbeltbestemmelse. I mindst hver 2. serie medtages 1 blindprøve.

3 S_{metode}

Der er ikke oprettet et særskilt r-kort til projektet.

≥ 3 g fedt/100g

S_{rel} : 3,8%; N = 838

4 VURDERING AF DOBBELTBESTEMMELSER

Kontrolgrænser gældende under projektet:

≥ 3 g fedt/100g, N=838

r : 4,3%

AG : 10,7%

ØKG : 13,9%

I alt er der udført 46 dobbeltbestemmelser over 3g/100g i projektet. Heraf lå 6 over r-kortets alarmgrænse. De 6 prøver blev gentaget 3. gang og lå her indenfor r-kortets grænser.

5 BLINDPRØVER

Kontrolgrænser gældende under projektet:

S_{abs} : 0,0011

N : 181

X : 0,0007

I alt er der udført 28 blindbestemmelser i projektperioden, alle lå indenfor X-kortets grænser.

6 KONTROLPRØVER

6.1 Kontrolprøve Hakket kød 1160

Nedenstående er vist laboratoriets gennemsnit og kontrolgrænser for kontrolprøven Hakket kød 1160.

	Beregnet på lab. resultater
Antal bestemmelser :	78
\bar{x} (g fedt/100g) :	8,79
S_{absolut} (g fedt/100g) :	0,627
ØKG (g fedt/100g) :	10,42
ØAG (g fedt/100g) :	10,04
NAG (g fedt/100g) :	7,54
NKG (g fedt/100g) :	7,16

Kontrolprøven er analyseret 24 gange i projektet. En gang ligger resultatet for kontrolprøven over øag. Serien var en opsamlingsserie med mange gentagelser til tidligere serier. Serien blev godkendt på disse gentagelser. Der var 5 prøver med fra dette projekt, som alle var gentagelser.

6 KONKLUSION

Analysearbejdet er forløbet tilfredsstillende, vurderet ud fra de foreliggende metodecheck.