



INŠTITUT ZA MLEKARSTVO IN PROBIOTIKE

Jamnikarjeva ulica 101, SI-1000 Ljubljana
T: +386 1 320 39 11, E: mlab@bf.uni-lj.si

**REFERENČNI MATERIAL
SUROVO MLEKO**

MAJ 2024

serijska številka: **1904-0524**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **17.5.2024 pri temperaturi do 4 °C ± 2 °C**

Oznaka vzorca	Maščoba g/100 g	Beljakovine g/100 g	Laktoza anhidrid g/100 g	Suha snov g/100 g	Suha snov brez maščobe g/100 g	Homogenost (maščoba)
IR 1	2,43	2,82	4,229	10,30	7,87	✓
IR 2	2,65	3,21	4,748	11,54	8,89	✓
IR 3	2,81	3,14	4,748	11,64	8,83	✓
IR 4	3,13	3,01	4,334	11,44	8,31	✓
IR 5	3,38	3,51	4,753	12,62	9,24	✓
IR 6	3,64	3,91	4,401	12,94	9,30	✓
IR 7	3,97	3,64	4,597	13,23	9,26	✓
IR 8	4,25	3,87	4,637	13,76	9,51	✓
IR 9	4,56	3,73	4,843	14,14	9,58	✓
IR 10	5,26	3,02	4,606	13,85	8,59	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,02	± 0,04	± 0,080	± 0,09	/	/

Metode določitve: maščoba (ISO 1211/IDF 1:2010), beljakovine (ISO 8968-3/IDF 20-3:2004), laktoza (ISO 22662/IDF 198:2007), suha snov (ISO 6731/IDF 21:2010) in suha snov brez maščobe izračun (suha snov – maščoba).

Razširjena merilna negotovost U je bila določena kot kombinirana negotovost, pomnožena s faktorjem pokritja k = 2, ki pri normalni porazdelitvi ustreza ravni zaupanja približno 95 %.

Homogenost serije vzorcev je potrjena z meritvami parametra maščoba z metodo MID-IR spektrometrije (ISO 9622/IDF 141:2013). Kriterij homogenosti $s_r \leq 0,014$ oz. $r \leq 0,04$ g/100 g.

Domžale, 9.5.2024



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg