



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
PASTERIZIRANO MLEKO**

APRIL 2025

serijska številka: 1407-0425

Vzorci: Pasterizirano mleko (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)

Uporabno najmanj do: 25.03.2025 pri temperaturi do 4 °C ± 2 °C

| Oznaka vzorca | Maščoba (g/100g) | Beljakovine (g/100g) | Laktoza anhidrid (g/100g) | Suha snov (g/100g) | Suha snov brez maščobe (g/100g) |
|---------------|------------------|----------------------|---------------------------|--------------------|---------------------------------|
| IR 1P | 0,06 | 3,63 | 4,83 | 9,47 | 9,40 |
| IR 2P | 0,57 | 3,58 | 4,79 | 9,89 | 9,31 |
| IR 3P | 1,14 | 3,56 | 4,78 | 10,42 | 9,29 |
| IR 4P | 1,48 | 3,52 | 4,77 | 10,71 | 9,24 |
| IR 5P | 1,78 | 3,50 | 4,70 | 10,93 | 9,14 |
| IR 6P | 2,02 | 3,51 | 4,70 | 11,17 | 9,16 |
| IR 7P | 2,72 | 3,47 | 4,66 | 11,78 | 9,08 |
| IR 8P | 3,00 | 3,44 | 4,66 | 12,03 | 9,04 |
| IR 9P | 3,22 | 3,42 | 4,64 | 12,20 | 9,00 |
| IR 10P | 3,46 | 3,41 | 4,64 | 12,44 | 9,00 |

Metoda določitve: ISO 9622/IDF 141 – Milk and liquid milk products – Guidelines for the application of mid - infrared spectrometry.

Domžale, 3.4.2025



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg