



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**

APRIL 2025

serijska številka: **1402-0425**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **11.4.2025** 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	2,48	3,20	4,740	11,27	8,79	✓
IR 2	2,77	2,64	4,182	10,39	7,62	✓
IR 3	3,00	2,94	4,673	11,51	8,51	✓
IR 4	3,20	3,50	4,647	12,27	9,07	✓
IR 5	3,46	3,44	4,407	12,18	8,72	✓
IR 6	3,56	2,91	4,780	12,18	8,62	✓
IR 7	3,93	3,58	4,686	13,20	9,27	✓
IR 8	4,31	3,76	4,549	13,54	9,23	✓
IR 9	4,79	3,99	5,037	14,85	10,06	✓
IR 10	5,25	4,13	5,230	15,74	10,49	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,037	± 0,012	± 0,068	± 0,073	/	/

Metode določitve: maščoba (ISO 23318/IDF 249:2022), beljakovine (ISO 8968-3/IDF 20-3:2004), laktoza (ISO 22662/IDF 198:2024), 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, 03.04.2025



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg