



**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**

**JUNIJ 2024**

serijska številka: **2349-0624**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)  
Uporabno najmanj do: **14.6.2024 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	2,41	3,01	4,465	10,83	8,42	✓
IR 2	2,62	3,28	4,891	11,79	9,17	✓
IR 3	3,26	3,15	4,623	12,01	8,75	✓
IR 4	3,03	3,15	4,644	11,83	8,8	✓
IR 5	3,35	3,06	4,283	11,64	8,29	✓
IR 6	3,50	3,49	4,753	12,73	9,23	✓
IR 7	3,95	3,64	4,536	13,07	9,12	✓
IR 8	4,33	3,86	4,678	13,84	9,51	✓
IR 9	4,90	3,95	4,863	14,75	9,85	✓
IR 10	5,31	3,48	4,585	14,34	9,03	✓
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, 6.6.2024



Vodja laboratorija:  
dr. Petra Mohar Lorbeg