



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**

JULIJ 2024

serijska številka: 2876-0724

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **12.7.2024 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	2,63	2,52	4,083	10,00	7,37	✓
IR 2	2,88	2,56	4,089	10,30	7,42	✓
IR 3	3,10	3,13	4,799	11,96	8,86	✓
IR 4	3,29	3,09	4,464	11,78	8,49	✓
IR 5	3,58	3,26	4,731	12,51	8,93	✓
IR 6	3,95	3,58	4,732	13,24	9,29	✓
IR 7	4,25	3,78	4,601	13,59	9,34	✓
IR 8	4,23	3,07	4,439	12,70	8,47	✓
IR 9	4,73	4,03	5,788	15,67	10,94	✓
IR 10	5,33	3,26	4,790	14,30	8,97	✓
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, 4.7.2024



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg