



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**

AVGUST 2024

serijska številka: **3504-0824**

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

Uporabno najmanj do: **16.8.2024 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	2,48	1,95	3,318	8,28	5,80	✓
IR 2	2,80	2,72	4,543	10,79	7,99	✓
IR 3	2,80	3,19	4,677	11,52	8,72	✓
IR 4	3,22	3,46	4,534	12,03	8,81	✓
IR 5	3,55	3,37	4,666	12,45	8,9	✓
IR 6	3,72	3,41	4,616	12,80	9,08	✓
IR 7	3,92	3,55	4,677	13,09	9,17	✓
IR 8	4,36	3,06	4,651	12,99	8,63	✓
IR 9	4,89	3,93	5,160	15,09	10,20	✓
IR 10	5,19	2,54	4,185	12,86	7,67	✓
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, 8.8.2024



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg