



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**

SEPTEMBER 2024
serijska številka: **3950-0924**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **13.9.2024 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	2,33	2,99	4,425	10,59	8,26	✓
IR 2	3,01	2,74	4,706	11,33	8,32	✓
IR 3	3,32	3,15	4,822	12,14	8,82	✓
IR 4	3,40	3,41	4,208	11,90	8,50	✓
IR 5	3,68	3,55	4,606	12,74	9,06	✓
IR 6	3,94	3,51	4,511	12,91	8,97	✓
IR 7	4,18	3,66	4,606	13,39	9,21	✓
IR 8	4,34	3,65	4,612	13,58	9,24	✓
IR 9	4,71	3,72	5,009	14,37	9,66	✓
IR 10	5,32	3,88	5,091	15,22	9,90	✓
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, 5.9.2024



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg