



**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**

**FEBRUAR 2025**

serijska številka: 427-0225

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)  
Uporabno najmanj do: **14.2.2025 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	3,28	4,539	11,14	8,66	✓
IR 2	2,74	3,19	4,693	11,59	8,85	✓
IR 3	2,91	3,66	4,521	12,00	9,09	✓
IR 4	3,15	2,84	4,690	11,69	8,54	✓
IR 5	3,43	3,18	4,671	12,17	8,74	✓
IR 6	3,67	3,25	4,104	11,82	8,15	✓
IR 7	4,09	3,69	4,626	13,38	9,29	✓
IR 8	4,63	4,10	4,509	14,25	9,62	*
IR 9	4,85	4,18	5,279	15,42	10,57	✓
IR 10	5,39	3,62	4,490	14,43	9,04	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,037	± 0,012	± 0,068	± 0,073	/	/

\* $s_r = 0,019$

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, 6.2.2025



Vodja laboratorija:  
za dr. Petra Mohar Lorbeg