



**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**

**OKTOBER 2024**

serijska številka: **4557-1024**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)  
Uporabno najmanj do: **11.10.2024 pri temperaturi do 4 °C ± 2 °C**

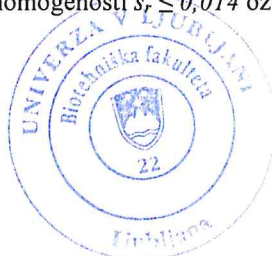
Oznaka vzorca	Maščoba g/100 g	Beljakovine g/100 g	Laktoza anhidrid g/100 g	Suha snov g/100 g	Suha snov brez maščobe g/100 g	Homogenost (maščoba)
IR 1	2,44	2,33	3,699	9,04	6,60	✓
IR 2	2,92	2,61	3,379	9,50	6,58	✓
IR 3	3,26	3,15	4,471	11,67	8,41	✓
IR 4	3,68	2,89	4,577	12,12	8,44	✓
IR 5	3,94	3,63	4,527	13,05	9,11	✓
IR 6	4,11	3,64	4,646	13,29	9,18	✓
IR 7	4,40	4,22	4,274	13,79	9,39	✓
IR 8	4,66	3,97	4,569	14,05	9,39	✓
IR 9	4,88	3,68	4,556	14,03	9,15	✓
IR 10	5,33	2,46	4,756	13,44	8,11	✓
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, 3.10.2024



Vodja laboratorija:  
dr. Petra Mohar Lorbeg