



## 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

NOVEMBER 2024  
serijska številka: 5113-1124

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)  
Uporabno najmanj do: **15.11.2024 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	2,45	2,68	4,047	9,90	7,45	*
IR 2	3,07	3,17	4,482	11,52	8,45	✓
IR 3	3,82	2,94	4,662	12,35	8,53	✓
IR 4	3,87	3,55	4,638	13,01	9,14	*
IR 5	4,09	3,54	4,626	13,21	9,12	✓
IR 6	4,27	3,75	4,610	13,52	9,25	✓
IR 7	4,50	4,25	5,072	14,93	10,43	*
IR 8	4,92	3,87	4,464	14,21	9,29	✓
IR 9	5,03	3,73	4,456	14,15	9,12	*
IR 10	5,30	3,84	4,531	14,68	9,38	*
Razširjena merilna negotovost	± 0,02	± 0,04	± 0,080	± 0,09	/	/

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.

\* - homogenost ( $s_r$ ) za parameter maščoba je izven dovoljenih meja odstopanja pri naslednjih vzorcih:

IR 1 = 0,023 g/100g; IR 4 = 0,019 g/100g; IR 7 = 0,020 g/100g; IR 9 = 0,020 g/100g; IR 10 = 0,024 g/100g

Domžale, 6.11.2024



Vodja laboratorija:  
dr. Petra Mohar Lorbeg