



**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**

**DECEMBER 2024**  
serijska številka: **5602-1224**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)  
Uporabno najmanj do: **13.12.2024 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	2,54	3,30	4,626	11,30	8,76	✓
IR 2	2,76	3,29	4,658	11,50	8,74	✓
IR 3	2,98	3,50	4,655	12,00	9,02	✓
IR 4	3,39	3,05	4,662	11,91	8,52	✓
IR 5	3,97	3,96	4,715	13,49	9,52	✓
IR 6	4,27	4,12	4,655	13,90	9,63	✓
IR 7	4,32	3,67	4,695	13,63	9,31	✓
IR 8	4,48	3,52	4,858	13,72	9,24	✓
IR 9	4,86	3,83	4,620	14,14	9,28	✓
IR 10	5,39	3,62	4,634	14,55	9,16	✓
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, 5.12.2024



Vodja laboratorija:  
dr. Petra Mohar Lorbeg