



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**

MAREC 2025

serijska številka: 931-0325

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)

Uporabno najmanj do: **14.3.2025 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	2,42	2,94	4,268	10,44	8,02	✓
IR 2	2,58	3,16	4,669	11,29	8,71	✓
IR 3	2,79	3,14	4,666	11,50	8,71	✓
IR 4	3,16	2,91	3,562	10,32	7,16	✓
IR 5	3,46	3,18	3,848	11,24	7,78	✓
IR 6	3,85	3,36	4,414	12,47	8,62	✓
IR 7	4,04	3,67	4,543	13,26	9,22	✓
IR 8	4,40	3,74	4,554	13,65	9,25	✓
IR 9	4,85	3,45	4,698	13,95	9,10	✓
IR 10	5,26	3,87	5,329	15,61	10,35	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,037	± 0,012	± 0,068	± 0,073	/	/

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, 05.3.2025



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg