



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
PASTERIZIRANO MLEKO**

APRIL 2026

serijska številka: **7555-0426**

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

Uporabno najmanj do: **24.4.2026 pri temperaturi do 4 °C ± 2 °C**

| Oznaka vzorca | Maščoba (g/100g) | Beljakovine (g/100g) | Laktoza anhidrid (g/100g) | Suha snov (g/100g) | Suha snov brez maščobe (g/100g) |
|---------------|------------------|----------------------|---------------------------|--------------------|---------------------------------|
| IR 1P | 0,05 | 3,58 | 4,82 | 9,40 | 9,34 |
| IR 2P | 0,69 | 3,55 | 4,80 | 9,99 | 9,30 |
| IR 3P | 1,49 | 3,54 | 4,78 | 10,75 | 9,26 |
| IR 4P | 1,62 | 3,53 | 4,78 | 10,87 | 9,25 |
| IR 5P | 1,96 | 3,51 | 4,76 | 11,17 | 9,21 |
| IR 6P | 2,15 | 3,50 | 4,75 | 11,34 | 9,19 |
| IR 7P | 2,74 | 3,46 | 4,72 | 11,84 | 9,11 |
| IR 8P | 3,00 | 3,44 | 4,70 | 12,06 | 9,06 |
| IR 9P | 3,27 | 3,43 | 4,70 | 12,31 | 9,05 |
| IR 10P | 3,48 | 3,42 | 4,70 | 12,53 | 9,05 |

Metoda določitve: ISO 9622/IDF 141 – Milk and liquid milk products – Guidelines for the application of mid-infrared spectrometry.

Domžale, 2.4.2026



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbec