



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**

JANUAR 2025

serijska številka: **1-0125**

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

Uporabno najmanj do: **17.1.2025 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	2,40	2,91	4,006	10,08	7,68	✓
IR 2	2,69	3,18	4,571	11,39	8,70	✓
IR 3	3,03	3,14	4,572	11,80	8,77	✓
IR 4	3,24	2,88	4,707	11,76	8,52	✓
IR 5	3,81	3,79	4,597	13,11	9,30	✓
IR 6	3,83	3,51	4,399	12,64	8,81	✓
IR 7	3,83	4,19	5,540	14,70	10,87	✓
IR 8	4,35	3,60	4,603	13,56	9,21	✓
IR 9	4,83	3,71	4,533	14,03	9,20	✓
IR 10	5,50	3,72	4,496	14,69	9,19	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,02	± 0,04	± 0,068	± 0,07	/	/

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, 9.1.2025



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg