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

SEPTEMBER 2026
serijska številka: **10225-0926**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **11.9.2026 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	2,41	3,83	4,530	11,80	9,39	✓
IR 2	2,59	3,49	4,549	11,64	9,05	✓
IR 3	2,86	3,82	4,473	12,09	9,23	✓
IR 4	3,49	3,30	4,826	12,56	9,07	✓
IR 5	3,68	3,41	4,491	12,53	8,85	✓
IR 6	3,91	3,12	4,520	12,38	8,47	✓
IR 7	4,39	3,81	4,249	13,35	8,96	✓
IR 8	4,58	3,42	4,555	13,48	8,90	✓
IR 9	4,86	4,05	5,310	15,26	10,40	✓
IR 10	5,37	4,03	5,293	15,89	10,52	✓
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, 3.9.2026

UNIVERZA V LJUBLJANI Biotehniška fakulteta 20

Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg