



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**

OKTOBER 2026

serijska številka: **10840-1026**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **16.10.2026 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	2,49	2,54	3,225	8,82	6,33	✓
IR 2	2,63	2,78	3,476	9,51	6,88	✓
IR 3	2,89	2,69	3,124	9,22	6,33	✓
IR 4	3,21	2,98	3,379	10,20	6,99	✓
IR 5	3,44	3,01	4,765	12,12	8,68	✓
IR 6	3,63	3,69	4,594	12,89	9,26	✓
IR 7	3,88	4,27	4,507	13,55	9,67	✓
IR 8	4,33	4,00	4,503	13,74	9,41	✓
IR 9	5,00	4,39	4,414	14,78	9,78	✓
IR 10	5,25	4,11	5,421	15,89	10,64	*
Razširjena merilna negotovost	± 0,037	± 0,012	± 0,068	± 0,073	/	/

* $s_r=0,05$ g/100 g

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, 8.10.2026



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

Handwritten signature