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

NOVEMBER 2026
serijska številka: **11272-1126**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **13.11.2026 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	1,88	3,18	4,814	10,69	8,81	✓
IR 2	2,33	3,65	4,654	11,50	9,17	✓
IR 3	2,68	2,63	3,402	9,50	6,82	✓
IR 4	2,97	3,88	4,737	12,49	9,52	✓
IR 5	3,40	3,43	4,773	12,56	9,16	✓
IR 6	3,75	4,19	4,636	13,51	9,76	✓
IR 7	4,12	3,81	4,569	13,41	9,29	✓
IR 8	4,22	3,81	4,405	13,31	9,09	✓
IR 9	4,78	3,39	3,979	13,00	8,22	✓
IR 10	5,08	3,58	4,201	13,81	8,73	*
Razširjena merilna negotovost	± 0,037	± 0,012	± 0,068	± 0,073	/	/

*s_r=0,017 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, 5.11.2026

UNIVERZA V LJUBLJANI
Biotehniška fakulteta
www.bf.uni-lj.si/sl/iml-pro
LJUBLJANA

Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg