



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**

APRIL 2024

serijska številka: 1463-0424

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **19.4.2024 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	2,50	2,25	3,412	8,84	6,34	✓
IR 2	2,77	2,50	3,771	9,82	7,05	✓
IR 3	2,88	3,00	4,684	11,50	8,62	✓
IR 4	3,03	3,45	4,576	11,95	8,92	✓
IR 5	3,38	2,99	4,763	12,08	8,70	✓
IR 6	3,52	2,95	4,340	11,74	8,22	✓
IR 7	3,88	3,19	4,158	12,16	8,28	✓
IR 8	4,31	3,88	4,580	13,83	9,52	✓
IR 9	4,96	3,04	4,670	13,56	8,60	✓
IR 10	5,03	3,56	4,613	14,10	9,07	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,02	± 0,04	± 0,080	± 0,09	/	/

Metode določitve: maščoba (ISO 1211/IDF 1:2010), beljakovine (ISO 8968-3/IDF 20-3:2004), laktoza (ISO 22662/IDF 198:2007), 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, 11.4.2024



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg