



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 2023

serijska številka: **1463-0423**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **14.4.2023 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	2,29	2,88	4,049	9,96	7,67	✓
IR 2	2,77	2,76	4,787	11,09	8,32	✓
IR 3	3,01	2,83	4,238	10,94	7,93	✓
IR 4	3,38	3,07	5,444	12,78	9,40	✓
IR 5	3,54	3,36	4,902	12,66	9,12	✓
IR 6	3,55	2,94	4,797	12,19	8,64	✓
IR 7	4,12	3,58	4,657	13,29	9,17	✓
IR 8	4,47	3,86	4,851	14,04	9,57	✓
IR 9	4,82	3,54	4,609	13,93	9,11	✓
IR 10	4,79	3,41	4,632	13,75	8,96	✓
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, 6.4.2023



Vodja laboratorija:
Dr. Petra Mohar Lorbeg