



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**

MAJ 2025

serijska številka: **1921-0525**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **16.5.2025 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	2,56	3,08	4,635	11,18	8,62	✓
IR 2	2,97	3,24	4,554	11,70	8,73	✓
IR 3	2,98	3,12	4,792	11,90	8,92	✓
IR 4	3,43	3,17	3,849	11,34	7,91	✓
IR 5	3,55	3,07	4,709	12,35	8,80	✓
IR 6	3,80	3,40	4,699	12,91	9,11	✓
IR 7	4,04	3,79	4,567	13,44	9,40	✓
IR 8	4,53	3,97	5,051	14,64	10,11	✓
IR 9	4,89	3,70	4,553	14,12	9,23	✓
IR 10	5,40	3,47	4,366	14,17	8,77	✓
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, 8.5.2025



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg