



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 2023

serijska številka: 2009-0523

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **19.5.2023 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	1,81	2,88	4,759	10,25	8,44	✓
IR 2	2,30	3,97	5,625	13,00	10,70	✓
IR 3	2,72	2,81	4,459	10,85	8,13	✓
IR 4	3,09	3,40	4,691	12,11	9,02	✓
IR 5	3,19	2,97	4,935	11,99	8,80	✓
IR 6	3,40	3,06	5,341	12,72	9,32	✓
IR 7	4,06	3,44	4,686	13,17	9,11	✓
IR 8	3,53	3,37	4,856	12,61	9,08	✓
IR 9	3,92	2,76	4,784	12,29	8,37	✓
IR 10	4,61	2,99	4,757	13,27	8,66	✓
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, 10.5.2023



Vodja laboratorija:
Dr. Petra Mohar Lorbeg