



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**

JUNIJ 2025

serijska številka: **2413-0625**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **13.6.2025** 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	2,48	2,95	4,367	10,60	8,12	✓
IR 2	2,72	3,08	5,098	11,88	9,16	✓
IR 3	3,00	3,21	4,809	11,90	8,90	✓
IR 4	3,26*	3,29	4,573	12,02	8,76*	✓
IR 5	3,45	3,38	4,870	12,71	9,26	✓
IR 6	3,73	3,36	4,685	12,70	8,97	✓
IR 7	3,96	3,62	4,456	13,08	9,12	✓
IR 8	4,15	3,83	4,620	13,64	9,49	✓
IR 9	4,91	3,59	4,658	14,11	9,20	✓
IR 10	5,49	3,90	4,771	15,23	9,74	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,037	± 0,012	± 0,068	± 0,073	/	/

*Neustrezen kriterij ponovljivosti (0,043 g/100g).

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, 5.6.2025



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg