



**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 2023**

serijska številka: **2469-0623**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)

Uporabno najmanj do: **16.6.2023 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	2,21	2,95	4,771	10,90	8,69	✓
IR 2	2,53	3,50	4,652	11,72	9,19	✓
IR 3	2,81	3,23	4,718	11,76	8,95	✓
IR 4	3,10	3,33	4,790	12,19	9,09	✓
IR 5	3,28	3,05	4,813	12,09	8,81	✓
IR 6	3,82	4,46	5,771	15,35	11,53	✓
IR 7	3,90	3,58	4,660	13,17	9,27	✓
IR 8	4,24	2,95	4,762	12,92	8,68	✓
IR 9	4,91	3,51	4,685	14,07	9,16	✓
IR 10	5,39	3,50	4,677	14,51	9,12	*
Razširjena merilna negotovost	± 0,02	± 0,04	± 0,080	± 0,09	/	/

\* $s_r = 0,024$  g/100 g

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, 7.6.2023



Vodja laboratorija:  
dr. Petra Mohar Lorbeg