



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**

JULIJ 2023

serijska številka: **2891-0723**

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

Uporabno najmanj do: **14.7.2023 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	1,96	3,34	4,765	10,97	9,01	✓
IR 2	2,38	3,50	4,752	11,58	9,20	✓
IR 3	3,09	2,95	4,308	11,37	8,28	✓
IR 4	3,39	2,81	4,827	12,00	8,61	✓
IR 5	3,44	3,27	4,698	12,37	8,93	✓
IR 6	3,86	3,56	4,566	12,97	9,11	✓
IR 7	4,06	3,64	4,752	13,38	9,32	✓
IR 8	4,10	3,69	5,113	13,93	9,83	✓
IR 9	5,34	3,86	4,525	14,64	9,30	✓
IR 10	4,88	3,92	4,548	14,25	9,37	*
Razširjena merilna negotovost	± 0,02	± 0,04	± 0,080	± 0,09	/	/

* $s_r = 0,015$ g/100 g oz. $r = 0,04$ g/100 g za parameter maščoba

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, 6.7.2023



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg