



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 2025

serijska številka: 2893-0725

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

Uporabno najmanj do: **11.7.2025 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	2,45	2,58	3,961	9,74	7,29	✓
IR 2	2,75	2,73	3,747	9,97	7,22	✓
IR 3	2,95	3,09	4,680	11,63	8,68	✓
IR 4	3,38	3,33	4,851	12,51	9,13	✓
IR 5	3,48	2,92	4,866	12,13	8,65	✓
IR 6	3,84	3,40	4,378	12,54	8,7	✓
IR 7	4,22	3,80	4,778	13,73	9,51	✓
IR 8	4,38	3,94	4,887	14,25	9,87	✓
IR 9	4,89	4,15	5,197	15,37	10,48	✓
IR 10	5,33	3,46	4,667	14,35	9,02	✓
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, 3.7.2025



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg