



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

AVGUST 2023
serijska številka: 3398-0823

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **11.8.2023 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	2,43	2,98	4,155	10,42	7,99	✓
IR 2	2,66	2,62	4,674	10,90	8,24	✓
IR 3	2,89	3,35	4,696	11,94	9,05	✓
IR 4	3,34	3,04	4,065	11,33	7,99	✓
IR 5	3,80	4,25	5,446	14,73	10,93	✓
IR 6	3,94	3,51	4,506	12,95	9,01	✓
IR 7	4,19	3,45	4,627	13,24	9,05	✓
IR 8	3,18	3,08	4,663	11,81	8,63	✓
IR 9	4,12	3,75	4,507	13,38	9,26	✓
IR 10	5,14	3,05	4,556	13,62	8,48	*
Razširjena merilna negotovost	± 0,02	± 0,04	± 0,080	± 0,09	/	/

* $s_r = 0,019$ g/100 g oz. $r = 0,05$ 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, 3.8.2023



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg