



**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**

**SEPTEMBER 2023**

serijska številka: **3882-0923**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)  
Uporabno najmanj do: **15.9.2023 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	2,12	3,31	4,752	11,01	8,89	✓
IR 2	2,72	3,09	4,166	10,90	8,18	✓
IR 3	3,17	3,31	4,727	12,12	8,95	✓
IR 4	3,35	3,37	4,358	11,97	8,62	✓
IR 5	3,80	3,43	4,661	12,81	9,01	✓
IR 6	3,89	3,94	4,549	13,29	9,40	✓
IR 7	4,06	3,34	4,601	12,84	8,78	✓
IR 8	4,51	4,04	5,436	15,10	10,59	✓
IR 9	4,80	3,49	4,605	13,77	8,97	✓
IR 10	5,32	4,30	4,275	14,88	9,56	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,02	± 0,04	± 0,080	± 0,09	/	/

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, 7.9.2023



Vodja laboratorija:  
dr. Petra Mohar Lorbeg