



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**

FEBRUAR 2023
serijska številka: 394-0223

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **10.2.2023 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	3,15	4,879	10,86	8,90	✓
IR 2	2,45	3,82	4,618	11,74	9,29	✓
IR 3	3,01	3,59	4,590	12,11	9,10	✓
IR 4	3,22	2,84	4,691	11,63	8,41	✓
IR 5	3,72	2,91	4,441	11,93	8,21	✓
IR 6	3,97	3,66	4,687	13,20	9,23	✓
IR 7	4,35	3,69	4,595	13,57	9,22	✓
IR 8	4,64	3,68	4,591	13,80	9,16	✓
IR 9	4,88	3,66	4,569	14,00	9,12	✓
IR 10	5,33	3,64	4,574	14,42	9,09	✓
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, 2.2.2023



Vodja laboratorija:
Dr. Petra Mohar Lorbeg