



**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**

**JANUAR 2024**

serijska številka: **42-0124**

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

Uporabno najmanj do: **19.1.2024 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	2,66	2,87	5,006	11,45	8,79	✓
IR 2	3,00	2,93	4,789	11,62	8,62	✓
IR 3	3,13	3,27	4,759	12,04	8,91	✓
IR 4	3,39	2,84	4,308	11,28	7,89	✓
IR 5	3,60	3,27	4,686	12,45	8,85	✓
IR 6	3,87	2,94	4,786	12,51	8,64	✓
IR 7	4,04	3,54	4,647	13,20	9,16	✓
IR 8	4,17	3,07	4,292	12,51	8,34	✓
IR 9	4,84	3,46	4,541	13,69	8,85	✓
IR 10	5,16	3,46	4,523	14,00	8,84	✓
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, 11.1.2024



Vodja laboratorija:  
dr. Petra Mohar Lorbeg