



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**

OKTOBER 2023

serijska številka: 4423-1023

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **13.10.2023 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	2,33	4,12	5,293	12,93	10,6	✓
IR 2	2,95	2,89	4,597	11,34	8,39	✓
IR 3	3,10	2,99	4,651	11,70	8,60	✓
IR 4	3,41	2,87	3,929	11,06	7,65	✓
IR 5	3,61	3,04	4,140	11,71	8,10	✓
IR 6	3,69	3,20	4,614	12,53	8,84	✓
IR 7	3,74	3,40	4,677	12,77	9,03	✓
IR 8	4,41	3,61	4,557	13,57	9,16	✓
IR 9	4,53	3,57	4,499	13,58	9,05	✓
IR 10	5,48	3,63	4,457	14,58	9,10	✓
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, 5.10.2023



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg