



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**

NOVEMBER 2025
serijska številka: **5083-1125**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **14.11.2025 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	2,32	2,22	3,460	8,59	6,27	✓
IR 2	2,60	3,78	4,779	12,11	9,51	✓
IR 3	3,18	2,92	4,574	11,51	8,33	✓
IR 4	2,76	2,95	4,542	11,11	8,35	✓
IR 5	3,34	3,61	4,829	12,71	9,37	✓
IR 6	3,65	3,83	4,593	13,04	9,39	✓
IR 7	3,84	3,86	4,749	13,37	9,53	✓
IR 8	4,42	3,90	4,591	13,81	9,39	✓
IR 9	4,78	3,32	4,723	13,67	8,89	✓
IR 10	5,37	3,97	5,111	15,52	10,15	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,037	± 0,012	± 0,068	± 0,073	/	/

Metode določitve: maščoba (ISO 23318/IDF 249:2022), beljakovine (ISO 8968-3/IDF 20-3:2004), laktoza (ISO 22662/IDF 198:2024), 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, 5.11.2025



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg