



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 2024

serijska številka: 519-0224

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **23.2.2024 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	2,43	2,03	3,250	8,41	5,98	✓
IR 2	2,77	2,49	3,475	9,43	6,66	✓
IR 3	2,78	3,14	4,803	11,59	8,81	✓
IR 4	2,95	2,96	4,690	11,50	8,55	✓
IR 5	3,19	3,53	4,614	12,23	9,04	✓
IR 6	3,73	2,97	4,887	12,52	8,79	✓
IR 7	4,03	3,96	5,049	14,07	10,04	✓
IR 8	4,17	3,52	4,562	13,25	9,08	✓
IR 9	4,70	3,56	4,634	13,83	9,13	✓
IR 10	5,08	3,47	4,525	14,07	8,99	✓
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, 14.2.2024



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg