



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**

DECEMBER 2025

serijska številka: **5570-1225**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **12.12.2025 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	2,49	2,39	3,358	8,96	6,47	✓
IR 2	2,91	2,80	3,990	10,42	7,51	✓
IR 3	3,19	3,08	4,298	11,56	8,37	✓
IR 4	3,43	3,38	4,687	12,46	9,03	✓
IR 5	3,91	3,26	4,261	12,33	8,42	✓
IR 6	3,99	3,60	4,626	13,28	9,29	✓
IR 7	4,27	4,02	4,527	13,80	9,53	✓
IR 8	4,48	3,05	4,774	13,17	8,69	✓
IR 9	4,89	4,18	4,503	14,65	9,76	✓
IR 10	4,41	3,92	5,159	14,55	10,14	✓
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, 4.12.2025



Ze Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

Zeul