



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 2023

serijska številka: 5726-1223

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

Uporabno najmanj do: **15.12.2023 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	2,60	3,07	4,625	11,18	8,58	✓
IR 2	2,86	3,13	4,851	11,81	8,95	✓
IR 3	3,28	3,59	4,615	12,36	9,08	✓
IR 4	3,48	3,31	4,695	12,39	8,91	✓
IR 5	3,66	3,60	4,154	12,41	8,75	✓
IR 6	3,93	3,31	4,765	12,86	8,93	✓
IR 7	4,11	3,59	4,737	13,38	9,27	✓
IR 8	4,39	3,51	4,561	13,41	9,02	✓
IR 9	4,93	4,33	4,339	14,60	9,67	✓
IR 10	5,43	4,03	4,567	15,01	9,58	✓
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, 7.12.2023



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg