



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**

JANUAR 2026

serijska številka: **6106-0126**

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

Uporabno najmanj do: **16.1.2026 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	2,04	2,97	4,093	9,91	7,87	✓
IR 2	2,80	3,47	4,707	11,95	9,15	✓
IR 3	3,45	3,33	4,542	12,27	8,82	✓
IR 4	3,78	3,70	4,587	13,03	9,25	✓
IR 5	3,89	3,26	4,649	12,83	8,94	✓
IR 6	3,96	3,61	4,838	13,28	9,32	✓
IR 7	3,77	3,23	4,799	12,70	8,93	✓
IR 8	4,30	3,26	4,672	13,20	8,90	✓
IR 9	4,74	3,71	5,303	14,82	10,08	✓
IR 10	5,24	3,45	4,937	14,64	9,40	✓
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, 8.1.2026



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg