



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 2023

serijska številka: **63-0123**

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

Uporabno najmanj do: **20.1.2023 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	2,56	2,83	3,452	9,39	6,83	✓
IR 2	2,95	3,32	4,587	11,70	8,75	✓
IR 3	2,93	2,46	4,160	10,28	7,35	✓
IR 4	3,40	3,69	4,547	12,43	9,03	✓
IR 5	3,71	3,67	4,860	13,10	9,39	✓
IR 6	3,77	3,31	4,463	12,35	8,58	✓
IR 7	4,32	3,77	4,557	13,55	9,23	✓
IR 8	4,63	3,74	4,650	13,85	9,22	✓
IR 9	4,76	3,73	4,560	13,95	9,19	✓
IR 10	5,03	3,42	4,548	13,79	8,76	✓
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, 11.1.2023



Vodja laboratorija:
Dr. Petra Mohar Lorbeg

Ze
Penel