



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 2026

serijska številka: **6565-0226**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **13.2.2026 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	2,53	2,20	3,756	9,18	6,65	✓
IR 2	2,62	2,39	3,496	9,07	6,45	✓
IR 3	2,93	2,72	3,955	10,32	7,39	✓
IR 4	3,17	2,71	4,628	11,45	8,28	✓
IR 5	3,53	3,01	4,489	11,91	8,38	✓
IR 6	3,62	3,61	4,574	12,77	9,15	✓
IR 7	3,81	3,13	4,596	12,53	8,72	✓
IR 8	4,06	3,93	4,446	13,39	9,33	✓
IR 9	4,94	3,96	4,605	14,45	9,51	✓
IR 10	5,31	3,41	4,910	14,72	9,41	✓
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, 5.2.2026



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg