



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**

MAREC 2026

serijska številka: **7006-0326**

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

Uporabno najmanj do: **13.3.2026 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	2,38	2,55	3,802	9,38	7,00	✓
IR 2	2,76	3,39	4,591	11,67	8,91	✓
IR 3	2,97	3,12	4,812	11,75	8,78	✓
IR 4	3,18	3,86	4,504	12,44	9,26	✓
IR 5	3,52	3,06	4,434	11,86	8,34	✓
IR 6	3,86	3,29	4,353	12,34	8,48	✓
IR 7	4,11	3,54	4,659	13,23	9,12	✓
IR 8	4,30	3,27	4,701	13,14	8,84	✓
IR 9	4,78	3,87	4,858	14,47	9,69	✓
IR 10	5,32	3,82	4,960	15,10	9,78	✓
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, 5.3.2026

Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

