



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**

APRIL 2026

serijska številka: **7550-0426**

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

Uporabno najmanj do: **10.4.2026 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	2,36	3,36	4,565	11,12	8,76	✓
IR 2	2,63	3,43	4,533	11,46	8,83	✓
IR 3	2,86	2,60	3,742	9,85	6,99	✓
IR 4	3,09	2,77	4,199	10,85	7,76	✓
IR 5	3,40	2,95	4,735	12,00	8,60	✓
IR 6	3,57	3,29	4,794	12,47	8,90	✓
IR 7	3,93	3,55	4,614	12,98	9,05	✓
IR 8	4,12	3,84	4,484	13,36	9,24	✓
IR 9	4,90	3,36	4,885	14,05	9,15	✓
IR 10	5,28	4,04	4,839	15,13	9,85	✓
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, 2.4.2026



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg