



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 2024

serijska številka: **848-0324**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **15.3.2024 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	2,20	2,83	4,439	10,37	8,17	✓
IR 2	2,55	3,12	4,829	11,36	8,81	✓
IR 3	3,39	3,10	3,876	11,13	7,74	✓
IR 4	3,68	2,81	4,777	12,19	8,51	✓
IR 5	4,01	3,50	4,572	13,00	8,99	✓
IR 6	4,11	3,74	4,679	13,48	9,37	✓
IR 7	4,31	3,91	5,384	14,65	10,34	✓
IR 8	4,56	3,44	4,448	13,39	8,83	✓
IR 9	4,82	3,42	4,488	13,64	8,82	✓
IR 10	5,37	3,26	4,468	14,03	8,66	✓
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, 7.3.2024



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg