



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**

JULIJ 2026

serijska številka: **9201-0726**

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

Uporabno najmanj do: **17.7.2026 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	2,16	2,67	3,844	9,43	7,27	✓
IR 2	2,52	3,14	4,479	11,08	8,56	✓
IR 3	2,85	2,81	4,778	11,43	8,58	✓
IR 4	3,31	3,27	4,699	12,16	8,85	✓
IR 5	3,57	3,27	4,755	12,51	8,94	✓
IR 6	3,78	3,68	4,594	13,08	9,30	✓
IR 7	4,05	3,53	4,572	13,11	9,06	✓
IR 8	4,37	3,62	4,578	13,52	9,15	✓
IR 9	4,83	3,39	4,511	13,69	8,86	✓
IR 10	5,51	3,94	5,226	15,77	10,26	✓
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, 9.7.2026



Ze

Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg

berl