



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**

AVGUST 2026

serijska številka: **9700-0826**

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

Uporabno najmanj do: **14.8.2026 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	2,33	3,31	4,729	11,27	8,94	✓
IR 2	2,61	3,31	4,699	11,54	8,93	✓
IR 3	2,72	2,69	3,762	9,87	7,15	✓
IR 4	3,27	3,25	4,542	11,98	8,71	✓
IR 5	3,72	3,40	4,629	12,69	8,97	✓
IR 6	3,98	2,98	4,617	12,53	8,55	*
IR 7	4,02	3,72	4,527	13,20	9,18	✓
IR 8	4,36	3,35	4,645	13,32	8,96	✓
IR 9	4,79	4,04	5,274	15,22	10,43	✓
IR 10	5,33	3,89	5,439	15,80	10,47	✓
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.

* - homogenost $s_r \leq 0,022$ oz. $r \leq 0,07$ g/100 g

Domžale, 6.8.2026



Vodja laboratorija:
dr. Petra Mohar Lorbeg