



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 2023

serijska številka: **999-0323**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **17.3.2023 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	2,39	2,02	3,257	8,25	5,86	✓
IR 2	2,61	2,71	4,728	10,98	8,37	✓
IR 3	2,88	3,75	4,597	12,16	9,28	✓
IR 4	3,12	2,99	4,064	10,86	7,74	✓
IR 5	3,34	2,99	4,938	12,20	8,86	*
IR 6	3,58	3,43	4,766	12,65	9,07	✓
IR 7	3,74	3,37	5,019	13,02	9,28	✓
IR 8	4,45	3,72	4,676	13,83	9,38	✓
IR 9	4,81	3,69	4,654	14,10	9,29	✓
IR 10	5,37	3,44	4,658	14,42	9,05	✓
Razširjena merilna negotovost	± 0,02	± 0,04	± 0,080	± 0,09	/	/

* $s_r = 0,02$ g/100 g

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, 8.3.2023



Vodja laboratorija:
Dr. Petra Mohar Lorbeg