**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

## SEPTEMBER 2018
serijska številka: **5080-0918**

Vzorci: **Surovo mleko** (konzervirano z Bronopolom® do 0,02 %)
Uporabno najmanj do: **14. 9. 2018 pri temperaturi do 4 °C ± 2 °C**

| Oznaka vzorca | Maščoba (Röse Gottlieb) g/100 g | Beljakovine (Kjeldahl) g/100 g | Laktoza anhidrid (HPLC) g/100 g | Suha snov (Sušenje, 102 °C) g/100 g | Suha snov brez maščobe (izračun) g/100 g | Homogenost (maščoba) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| IR 1 | 2,19 | 2,82 | 4,224 | 10,23 | 8,04 | ✓ |
| IR 2 | 2,65 | 2,98 | 4,809 | 11,44 | 8,79 | ✓ |
| IR 3 | 3,04 | 3,40 | 4,549 | 12,01 | 8,97 | ✓ |
| IR 4 | 3,30 | 3,39 | 4,532 | 12,24 | 8,94 | ✓ |
| IR 5 | 3,59 | 3,40 | 4,292 | 12,28 | 8,69 | ✓ |
| IR 6 | 3,91 | 3,39 | 4,610 | 12,96 | 9,05 | ✓ |
| IR 7 | 3,97 | 3,38 | 4,463 | 12,86 | 8,89 | ✓ |
| IR 8 | 4,24 | 3,37 | 4,456 | 13,10 | 8,86 | ✓ |
| IR 9 | 4,59 | 3,22 | 4,315 | 13,12 | 8,53 | ✓ |
| IR 10 | 4,78 | 3,21 | 4,320 | 13,33 | 8,55 | * |
| Merilna negotovost metode | ± 0,02 | ± 0,01 | ± 0,130 | ± 0,09 | / | / |

* $s_r$ = 0,027 oz. r = 0,05 g/100g (maščoba)

Metode določitve: maščoba (ISO 1211/IDF 1:2010), beljakovine (ISO 8968-3/IDF 20-3:2004), laktoza (ISO 22662/IDF 198:2007) in suha snov (ISO 6731/IDF 21:2010). Merilna negotovost metod je pridobljena s statistično obdelavo rezultatov analiz v postopku validacij.
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, 6.9.2018

Vodja laboratorija:
Stanka Podkrajšek, univ.dipl.inž.