

LABORATORIJOJE ATLIEKAMŲ TYRIMŲ MATAVIMO NEAPIBRĖŽTYS

Parametras ir matavimo vnt.	Norminio ar kito dokumento, nustatančio tyrimų metodą, žymuo (metodo pavadinimas)	Išplėstinė neapibrėžtis*
Riebalų kiekis, %	ISO 23318:2022, išskyrus p. 8.2.-8.9	0,03
Riebalų kiekis grietinėlėje, %	ISO 23318:2022, išskyrus p.8.1-8.5 ir 8.7-8.9	0,6
Azoto (baltymų) kiekis, %	LST EN ISO 8968-1:2014, išskyrus p. 9.1	0,04
Urėjos kiekis, mg/100 ml, (pamatinis)	LST EN ISO 14637:2007	4
Urėjos kiekis, mg/100 ml, (instrumentinis)	504MET11:2015, 3 leidimas	8
Urėjos kiekis, mg/100 ml, (ESCh)	504MET32:2026, 1 leidimas	5
Somatinių ląstelių skaičius, %	LST EN ISO 13366-1:2008 LST EN ISO 13366-1:2008 /AC:2009	12
	LST EN ISO 13366-2:2006+AC:2007	21
Aktyvusis rūgštingumas (pH), (pamatinis)	LR ŽŪM 2006-07-25 įsakymu Nr. 3D-303 patvirtinta Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių įvertinimo instrukcija, IV sk., p. 25.1	0,10
Aktyvusis rūgštingumas (pH), (instrumentinis)	504MET13:2015, 3 leidimas	0,13
Bendras bakterijų skaičius, log ₁₀ (KSVx10 ³ /ml)	LST EN ISO 4833-1:2013 LST EN ISO 4833-1:2013/A1:2022	0,13
	504MET20:2019, 5 leidimas	0,34
Užšalimo temperatūra, m°C	LST EN ISO 5764:2009	4
Užšalimo temperatūros patikrinimas, m°C	504MET21:2015, 4 leidimas	6
Visuminis sausųjų medžiagų kiekis, %	LST ISO 6731:2011, išskyrus p. 6.2 ir p. 6.3	0,13
Riebalų kiekis, %	LST ISO 9622:2013	0,06
Baltymų kiekis, %		0,06
Laktozės kiekis, %		0,17
Laktozės kiekis, %	ISO 22662:2024, išskyrus p. 9.2.2 ir p. 9.2.3	0,21
Laktozės kiekis, %	LST ISO 26462:2012	0,17

*Išplėstinė neapibrėžtis gauta suminės neapibrėžties vertę padauginus iš aprėpties daugiklio k=2, esant pasiklivimo lygiui apie 95 %

Laboratorijos vadovas: V. Petrauskas
(v. pavardė)

Data: 2026-09-08