

**LABORATORIJOJE ATLIEKAMŲ TYRIMŲ  
MATAVIMO NEAPIBRĖŽTYS**

<b>Parametras ir matavimo vnt-</b>	<b>Norminio ar kito dokumento, nustatančio tyrimų metodą, žymuo (metodo pavadinimas)</b>	<b>Išplėstinė neapibrėžtis*</b>
<b>Riebalų kiekis, %</b>	LST EN ISO 1211:2010	<b>0,03</b>
<b>Azoto (baltymų) kiekis, %</b>	LST EN ISO 8968-1:2014, išskyrus p. 9.1	<b>0,04</b>
<b>Laktozės kiekis, %</b>	LST ISO 26462:2012	<b>0,17</b>
<b>Urėjos kiekis, mg/100 ml</b>	LST EN ISO 14637:2007	<b>4</b>
	504MET11:2015, 3 leidimas	<b>8</b>
<b>Somatinių ląstelių skaičius, %</b>	LST EN ISO 13366-1:2008- LST EN ISO 13366-1:2008 /AC:2009	<b>12</b>
	LST EN ISO 13366-2:2006+AC:2007	<b>21</b>
<b>Aktyvusis rūgštingumas (pH), (pamatinis)</b>	LR ŽŪM 2006-07-25 įsakymu Nr. 3D-303 patvirtinta Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių įvertinimo instrukcija, IV sk., p. 25.1	<b>0,05</b>
<b>Aktyvusis rūgštingumas (pH), (instrumentinis)</b>	504MET13:2015, 3 leidimas	<b>0,10</b>
<b>Bendras bakterijų skaičius, log<sub>10</sub> (KSVx10<sup>3</sup>/ml)</b>	LST EN ISO 4833-1:2013 LST EN ISO 4833-1:2013/A1:2022	<b>0,13</b>
	504MET20:2019, 5 leidimas-	<b>0,28</b>
<b>Užšalimo temperatūra, m°C</b>	LST EN ISO 5764:2009	<b>4</b>
<b>Užšalimo temperatūros patikrinimas, m°C</b>	504MET21:2015, 4 leidimas	<b>6</b>
<b>Visuminis sausųjų medžiagų kiekis, %</b>	LST ISO 6731:2011, išskyrus p. 6.2 ir p. 6.3	<b>0,13</b>
<b>Riebalų kiekis, %</b>	LST ISO 9622:2013	<b>0,06</b>
<b>Baltymų kiekis, %</b>		<b>0,06</b>
<b>Laktozės kiekis, %</b>		<b>0,17</b>
<b>Laktozės kiekis, % (pamatinis)</b>	ISO 22662:2007, išskyrus p. 9.2.2 ir p. 9.2.3	<b>0,21</b>

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

**Laboratorijos vadovas:** V. Petrauskas  
(v. pavardė)

**Data:** 2025-01-27