

Haben Sie Fragen zu unseren Produkten?

Dann kontaktieren Sie uns unter
Tel.: +49 (0) 9826 / 623-44 oder per E-mail: info@qse-gmbh.de

Produktbeschreibung

Zertifizierte Langzeitstandards aus Rohmilch

Produktbezeichnung:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| ➤ F1 (Produkt.-Nr.: 6011) | ➤ E1 (Produkt.-Nr.: 6107) |
| ➤ F2 (Produkt.-Nr.: 6012) | ➤ E2 (Produkt.-Nr.: 6108) |
| ➤ F3 (Produkt.-Nr.: 6013) | ➤ E3 (Produkt.-Nr.: 6109) |
| ➤ F4 (Produkt.-Nr.: 6014) | ➤ E4 (Produkt.-Nr.: 6110) |
| ➤ F5 (Produkt.-Nr.: 6030) | |
| ➤ F6 (Produkt.-Nr.: 6031) | |
| ➤ F7 (Produkt.-Nr.: 6032) | |
| ➤ F8 (Produkt.-Nr.: 6033) | |



Produktbeschreibung:

- schockgefrorene Kuh-Rohmilch
- nicht wärmebehandelt
- nicht homogenisiert
- ohne Konservierungsmittel
- ab Herstellungsdatum mindestens 3 Jahre haltbar
- Lagerung bei ≤ -20 °C

Definierte Parameter:

Parameter (Produkt)	Abgedeckter Messbereich	Verwendete Methode
Fett (F1-F8)	ca. 2,2 - 6,0 g/100g	Röse-Gottlieb
Protein (E1-E4, F3)	ca. 3,0 - 4,2 g/100g	Kjeldahl
Laktose (E1, E4, F3)	ca. 4,2 - 5,3 g/100g	Enzymatik, HPLC
Trockenmasse (E1, E4, F3)	ca. 11,5 - 14,5 g/100g	102 °C
Harnstoff (F1-F4)	ca. 100 - 550 mg/L	Kontinuierliche Durchflussanalyse, Spektralphotometrie
Gefrierpunkt (E1-E4, F3)	ca. -0,600 - -0,450 °C	Kryoskopie
pH-Wert (F3)	ca. 6,68	Elektrometrie
Casein (E1-E4, F3)	ca. 2,3 - 3,3 g/100g	Kjeldahl
NPN (F3)	ca. 0,2 g/100g	Kjeldahl
ungesättigte Fettsäuren (F3)	ca. 1,3 g/100g	GC
gesättigte Fettsäuren (F3)	ca. 2,9 g/100g	GC
einfach ungesättigte Fettsäuren (F3)	ca. 1,1 g/100g	GC
mehrfach ungesättigte Fettsäuren (F3)	ca. 0,2 g/100g	GC
C14:0 (F3)	ca. 0,5 g/100g	GC
C16:0 (F3)	ca. 1,3 g/100g	GC
C18:0 (F3)	ca. 0,5 g/100g	GC
C18:1 (F3)	ca. 1,0 g/100g	GC

Detaillierte Informationen können Sie unserer Produkt- und Preisliste entnehmen!

Verwendung / Einsatz:

- Slope/Intercept-Kalibrierung und -Justierung von Analyse-Geräten (z. B. Infrarot-Geräte)
- Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden

Vorteile:

- **Langzeitstabilität:** Langzeitbezugsgröße durch gleichbleibende Qualität über langen Zeitraum
- **abgesicherte Referenzwerte** durch Charakterisierung des Materials in bis zu **9 verschiedenen nach ISO/IEC 17025 akkreditierten Laboratorien**¹:
 - geben Sicherheit für Ihre Prüfmittelüberwachung
 - möglichst genaue Kalibrierung spart Rohstoff und somit Geld
- **keine Konservierungsmittel:**
 - keine Gefahr für Mensch und Umwelt
 - keine Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln bei Gefahr oder Entsorgung nötig
- **schnelle Verfügbarkeit und einfache Handhabung:** Lagern – Auftauen – Messen

Verpackung / Versand:

- Verpackungseinheit: PP-Kunststoff-Einweg-Flaschen, mindestens 40 mL pro Flasche
- Verfügbarkeit: i. d. R. innerhalb weniger Tage, als Einzelflasche oder im Set
 - Set F1-F4 (Produkt-Nr. 6015) / Set F1-F8 (Produkt-Nr. 6028) / Set E1-E4 (Produkt-Nr. 6111 oder 6113) / Set E1, E4, F3 (Produkt-Nr. 6112) / Set F1-F4, PM8 zur Kalibrierung bis ca. 7 % Fett (Produkt-Nr. 6027)
- Verpackung: Styropor- oder Kühlbox mit Kühlelementen
- Lieferung ab Werk

¹Parameter Gefrierpunkt wird teilweise auch in nicht akkreditierten Laboratorien mit Zertifizierung nach ISO 9001 charakterisiert