

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 Magermilch

#### Produktbezeichnung:

- M1 (Produkt-Nr.: 6300)
- M2 (Produkt-Nr.: 6301)
- M3 (Produkt-Nr.: 6302)
- M4 (Produkt-Nr.: 6303)
- M5 (Produkt-Nr.: 6305)

#### Produktbeschreibung:

- schockgefrorene pasteurisierte Magermilch (mittels Zentrifuge abgerahmte Kuhmilch)
- wärmebehandelt: Kurzzeiterhitzung (30 Sekunden bei 72 - 74 °C)
- nicht homogenisiert
- ohne Konservierungsmittel
- ab Herstellungsdatum mindestens 3 Jahre haltbar
- Lagerung bei  $\leq -20$  °C



#### Definierte Parameter:

Parameter (Produkt)	Abgedeckter Messbereich	Verwendete Methode
Fett (M1-M5)	ca. 0,05 - 0,80 g/100g	Röse-Gottlieb
Protein (M1)	ca. 3,5 g/100g	Kjeldahl
Trockenmasse (M1)	ca. 9,5 g/100g	102 °C
Gefrierpunkt (M1-M3)	ca. -0,520 - -0,495 °C	Kryoskopie

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 **5 verschiedenen nach ISO/IEC 17025 akkreditierten Laboratorien<sup>1</sup>**:
  - 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 M1-M4 (Produkt-Nr. 6304)
- Verpackung: Styropor- oder Kühlbox mit Kühlelementen
- Lieferung ab Werk

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