

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 Ziegenrohmilch

Produktbezeichnung:

- Z1 (Produkt.-Nr.: 6800)
- Z2 (Produkt.-Nr.: 6801)
- Z3 (Produkt.-Nr.: 6802)

Produktbeschreibung:

- schockgefrorene Ziegenrohmilch
- nicht wärmebehandelt
- nicht homogenisiert
- ohne Konservierungsmittel
- ab Herstellungsdatum mindestens 5 Jahre haltbar
- Lagerung bei ≤ -20 °C



Definierte Parameter:

Parameter (Produkt)	Abgedeckter Messbereich	Verwendete Methode
Fett (Z1-Z3)	ca. 2,9 - 3,9 g/100g	Röse-Gottlieb
Protein (Z1-Z3)	ca. 2,9 - 3,4 g/100g	Kjeldahl
Trockenmasse (Z1)	ca. 11,0 g/100g	102 °C

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 mindestens **5 verschiedenen nach ISO/IEC 17025 akkreditierten Laboratorien:**
 - 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 Z1-Z3 (Produkt-Nr. 6804)
- Verpackung: Styropor- oder Kühlbox mit Kühlelementen
- Lieferung ab Werk