

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

Produkt Beschreibung

Lyophilisierte langzeitstabile PAG-Kontrollstandards

Produktbezeichnung:

- PAG-Positiv-Kontrolle (Produkt-Nr.: 9102)
- PAG-Negativ-Kontrolle (Produkt-Nr.: 9103)

Produktbeschreibung:

- PAG-Pos-Kontrolle lyophilisierte Kuh-Rohmilch von einer trächtigen Kuh
- PAG-Neg-Kontrolle lyophilisierte Kuh-Rohmilch von einer nicht trächtigen Kuh,
- nicht wärmebehandelt
- nicht homogenisiert
- konserviert mit Bronopol 0,02 %
- ab Herstellungsdatum mindestens 2 Jahre haltbar
- Lagerung bei 6 °C ± 2 °C

Definierte Parameter:

Parameter (Produkt)	Qualifizierung
Trächtigkeitsassoziierte Glykoproteine	Positiv
Trächtigkeitsassoziierte Glykoproteine	Negativ



Verwendung / Einsatz:

- Überprüfung von Milchträchtigkeits-Test-Systemen
- als Vergleichsprobe bei der Einschätzung von Routine-Ergebnissen

Vorteile:

- mehr **Sicherheit** bei der Überprüfung der Geräte
- **Langzeitstabilität**
- **schnelle Verfügbarkeit und einfache Handhabung:**
Lagern – Auflösen – Messen

Verpackung / Versand:

- Verpackungseinheit: verbördelte Glas-Flaschen, mindestens 7 mL resuspendierte Milch
- Verfügbarkeit: i. d. R. innerhalb weniger Tage
- Verpackung: Styropor- oder Kühlbox
- Lieferung ab Werk
- *Versand ungekühlt oder mit gefrorenen Kühlelementen möglich*

Detaillierte Informationen können Sie unserer Produkt- und Preisliste entnehmen!