

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

Zertifizierter Langzeitstandard freie Fettsäuren (FFS)

Produktbezeichnung:

- Freie Fettsäuren (FFS) (Produkt.-Nr.:8551)

Produktbeschreibung:

- schockgefrorene Kuh-Rohmilch
- nicht wärmebehandelt
- nicht homogenisiert
- ohne Konservierungsmittel
- ab Herstellungsdatum mindestens 1/2 Jahr haltbar
- Lagerung bei ≤ -20 °C



Definierte Parameter:

Parameter	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge leicht variieren) [mmol/100 g Fett]	Verwendete Methode
Freie Fettsäuren	FFS	ca 0,5 – 0,7	BDI

Detaillierte Informationen können Sie unserer Produkt- und Preisliste entnehmen!

Verwendung / Einsatz:

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

Vorteile:

- **abgesicherte Referenzwerte** durch Charakterisierung des Materials in bis zu **3 verschiedenen nach ISO/IEC 17025 akkreditierten Laboratorien**: geben Sicherheit für Ihre Prüfmittelüberwachung
- **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
- Verpackung: Styropor- oder Kühlbox mit Kühlelementen
- Lieferung ab Werk