

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 PAG-Kontrollstandards

Produktbezeichnung:

- PAG-Positiv-Kontrolle
(Produkt-Nr.: 9100)
- PAG-Negativ-Kontrolle
(Produkt-Nr.: 9101)

Produktbeschreibung:

- PAG-Pos-Kontrolle schockgefrorene Kuh-Rohmilch von einer trächtigen Kuh
- PAG-Neg-Kontrolle schockgefrorene Kuh-Rohmilch von einer nicht trächtigen Kuh,
- nicht wärmebehandelt
- nicht homogenisiert
- ab Herstellungsdatum mindestens 2 Jahre haltbar
- Lagerung bei ≤ -20 °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:

- gibt **Sicherheit** für Ihre Routine-Untersuchung
- **Langzeitstabilität:** gleichbleibende Qualität über langen Zeitraum
- **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

Detaillierte Informationen können Sie unserer Produkt- und Preisliste entnehmen!