

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 H-Milch

Produktbezeichnung:

- H1 (Produkt.-Nr.: 6400)
- H2 (Produkt.-Nr.: 6401)
- H3 (Produkt.-Nr.: 6402)

Produktbeschreibung:

- schockgefrorene H-Milch
- wärmebehandelt: Ultrahoherhitzung
- homogenisiert
- ohne Konservierungsmittel
- ab Herstellungsdatum mindestens 3 Jahre haltbar
- Lagerung bei ≤ -20 °C



Definierte Parameter:

Parameter (Produkt)	Abgedeckter Messbereich	Verwendete Methode
Fett (H1-H3)	ca. 0,05 – 3,5 g/100 g	Röse-Gottlieb
Protein (H1-H3)	ca. 3,4 g/100 g	Kjeldahl
Trockenmasse (H1-H3)	ca. 9,2 – 12,3 g/100 g	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 H1-H3 (Produkt.-Nr. 6403)
- Verpackung: Styropor- oder Kühlbox mit Kühlelementen
- Lieferung ab Werk