



Referenz-
materialien

Produkt- und
Preisliste

 2025 – Rev. 2



www.qse-gmbh.de

 www.muva.de



Aus gegebenem Anlass – ein Vorwort

Die muva kempten GmbH und die QSE GmbH machen gemeinsame Sache! Seit Mai 2024 bündeln wir unsere Kräfte. Warum? Mehr Qualität in der Milchwirtschaft ist die Expertise beider Unternehmen. Die muva kempten GmbH hat sich in den Bereichen Eignungsprüfungen und Referenzmaterialien einen Namen gemacht. Die QSE GmbH, eine hundertprozentige Tochter des Milchprüfing Bayern e.V., ist besonders stark auf den Gebieten der Langzeitstandards und Referenzmaterialien und bietet ebenfalls Eignungsprüfungen an.

Referenzmaterial aus einer Hand!

Gemeinsam ebnen wir neue Wege für Innovationen und noch hochwertigere Dienstleistungen und Produkte. Davon können Sie profitieren! Ab sofort sind unsere Leistungen in diesem gemeinsamen Katalog Referenzmaterialien präsent, den Sie gerade durchblättern.

Ihre Vorteile sind:

- ▶ **Wir liefern Ihnen das passende Rundpaket!**
Alles aus einer Hand – die richtigen Bausteine für Sie ganz bequem.
- ▶ **Wir bündeln unsere Erfahrung und verbessern unsere Qualität!**
Profitieren Sie von unserem gemeinsamen Fachwissen.
- ▶ **Wir entwickeln innovative Angebote!**
Gemeinsam können wir noch besser auf ihre individuellen Wünsche eingehen.

Es wächst zusammen, was zum Vorteil der Milchwirtschaft zusammengehört. Neugierig blicken wir auf das Kommende und freuen uns über Ihr Vertrauen!

Mit besten Wünschen aus Kempten und Weidenbach-Triesdorf

Ihr Referenzmaterial-Team

muva kempten GmbH

Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
87437 Kempten
Tel.: + 49 (0) 831 5290-233
rm@muva.de

QSE GmbH

Steingruberstraße 6
91746 Weidenbach-Triesdorf
Tel.: + 49 (0) 9826 623-44
Fax: + 49 (0) 9826 623-45
rm@qse-gmbh.com

Inhaltsverzeichnis

VERTRAUEN IST GUT – KONTROLLE IST BESSER..... 3

GARANTIERT RICHTIGE ERGEBNISSE MIT UNSEREM REFERENZMATERIAL	3
GANZHEITLICHE QUALITÄTSSICHERUNG.....	3
UNSERE REFERENZMATERIALIEN	3

NEUIGKEITEN 5

KENNZEICHNUNG GEFRORENER PROBEN	5
UNSER RABATTSYSTEM.....	5
WIE SIE BESTELLEN:	5
KONTAKTE MUVA / QSE	5

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSEN..... 6

H-MILCH	6
H-MILCH (LACTOSE-ARM, LACTOSE-FREI)	6
ALKALISCHE PHOSPHATASE AKTIVITÄT IN MILCH	6
ROHMILCH.....	7
FETTSÄUREVERTEILUNG IN ROHMILCH.....	Fehler!
Textmarke nicht definiert.	
AFLATOXIN M1 IN ROHMILCH	9
TIERARZNEIMITTEL (quantitativ).....	9
VETERINARY DRUGS in Milk (qualitative) for inhibitor test system	9
KONDENSMILCH / KAFFEESAHNE.....	10
JOGHURT	10
H-RAHM (SCHLAGSAHNE)	10
BUTTER	10
SCHMELZKÄSE	11
FRISCHKÄSE	12
HARTKÄSE.....	12
SCHNITTKÄSE.....	12
ALKALISCHE PHOSPHATASE - KÄSE.....	13
MILCHPULVER	13
FETTSÄUREVERTEILUNG IN MILCHPULVER	
MOLKENPULVER.....	13
MOLKENPROTEINKONZENTRAT	14
NATRIUM-CASEINAT.....	14
KOHLHYDRATE / VITAMINE	14
MINERALSTOFFE / SPURENELEMENTE	15
MILCHPULVER MIT DEFINIERTEM	
LABMOLKENPULVERANTEIL	16
PFLANZENDRINK (Milchersatz Produkt)	16
VEGANE STREICHCREME	16

VEGANER KÄSE.....	16
FRUCHTSAFT	16
SCHOKOLADE	17
DOSENWURST.....	17
Produkte zur Überprüfung von Freien Fettsäuren...18	
Produkte aus Rohmilch zur Überprüfung der Fettsäuren-Untersuchung mittels Gaschromatographie	18
Produkte zur Überprüfung der Hemmstoff-Untersuchung.....	19
Produkte zur Überprüfung von Milchträchtigkeits-Test-Systemen.....	19
Produkte aus Milchpulver	20

MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN..... 21

GESAMTKEIMZAHL.....	21
E. COLI / ENTEROBACTERIACEAE / COLIFORME	21
HEFEN / GEOTRICHUM.....	22
STAPHYLOKOKKEN	22

SENSORISCHE ANALYSEN 22

SENSORIK RANGFOLGE	22
SENSORIK DREIECKSTEST	22
SENSORIK FETTE & ÖLE	22

KALIBRIERSTANDARDS 23

Produkte zur Überprüfung, Kalibrierung und Justierung der Zellzahl-Untersuchung	23
Produkte zur Überprüfung der Keimzahl-Untersuchung mit Milchstandards	23
Produkte aus Büffelrohmilch.....	24
Produkte aus Ziegenrohmilch	24
Produkte aus Schafrohmilch	25
Produkte aus H-Milch.....	25
Produkte aus Molke	25
Produkte zur Überprüfung der Kryoskop-Messung.26	
Produkte zur Überprüfung von Fettsäuren	26
Produkte aus Rohmilch	26
Produkte aus pasteurisierter Milch	27
Produkte aus Rohmilch	28
Produkte aus pasteurisiertem Rahm.....	29

ZAHLUNGS- UND LIEFERBEDINGUNGEN 30

VERPACKUNGSKOSTEN:	30
--------------------------	----

BESTELLFORMULAR QSE GMBH..... 31

BESTELLFORMULAR FÜR REFERENZMATERIALIEN 32

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser

Im Rahmen der Qualitätssicherung stellt sich in der angewandten Lebensmittelanalytik stets die Frage, wie nah ein Untersuchungsergebnis am „wahren Wert“ liegt. Es ist unerlässlich diese Frage zu klären und kontinuierlich zu prüfen. Nur so können Sie ihre Kompetenzen unter Beweis stellen und das Vertrauen Ihrer Kunden sichern.

Garantiert richtige Ergebnisse mit unserem Referenzmaterial

Wir, die muva kempten GmbH, verfügen über langjährige Erfahrung hinsichtlich der Charakterisierung und des Umgangs mit Referenzmaterial, arbeiten in zahlreichen nationalen und internationalen Arbeitsgruppen mit und sind mit Qualitätsmanagement im Labor und analytischer Qualitätssicherung seit Langem vertraut. Mit über 170 Mitarbeitern haben wir eine übertragende Expertise in der Analytik und damit zusammenhängenden Fragestellungen. Gemeinsam mit unserem Partner, der QSE GmbH, ein Experte für Langzeitstandards und Kalibrierlösungen erhalten Sie das bestmögliche Rundumpaket. Beide Unternehmen sind durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS) als Anbieter von internationalen Eignungsprüfungen nach DIN EN ISO/IEC 17043 akkreditiert. Während die muva kempten GmbH darüber hinaus auch ein akkreditiertes Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018-03 ist,

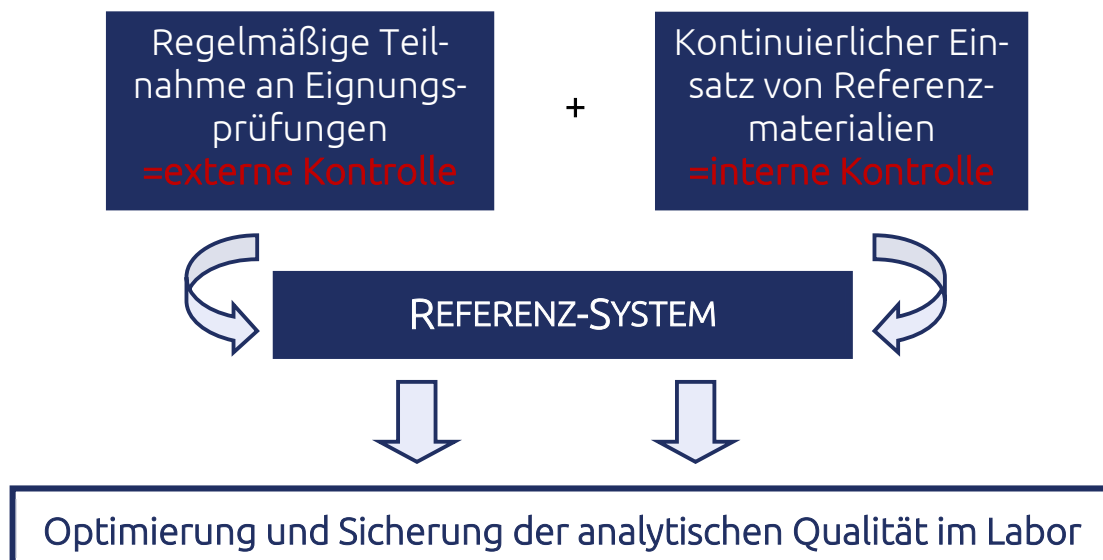
hat die QSE GmbH eine Akkreditierung für Referenzmaterialien nach der DIN EN ISO 17034 und bietet daher zertifiziertes Referenzmaterial an.

Sie erhalten jetzt sowohl die QSE-, wie auch die muva-Referenzmaterialien entsprechend Ihren Bedürfnissen bei beiden Unternehmen.

Ganzheitliche Qualitätssicherung

Neben der Verwendung von Referenzmaterial, ist auch eine regelmäßige Teilnahme an Eignungsprüfungen für jedes Labor unerlässlich. Bei uns erhalten Sie ein vollständiges Servicepaket, bestehend aus Referenzmaterialien, Eignungsprüfungen, Seminaren und Inhouse-Schulungen, sowie zusätzlich kompetente Unterstützung und Beratung des hauseigenen akkreditierten Labors.

Mit Hilfe dieser Werkzeuge lässt sich sicherstellen, dass analytische Ergebnisse mit hoher Wahrscheinlichkeit richtig sind, das heißt nahe am wahren Wert liegen. Darüber hinaus ist eine lückenlose und plausible Dokumentation der Analysen-Genauigkeit möglich. Dadurch erhalten Sie größtmögliche Sicherheit, und können die Zuverlässigkeit ihrer Ergebnisse gegenüber Geschäftspartnern und Zertifizierungsstellen jederzeit belegen.



Unsere Referenzmaterialien

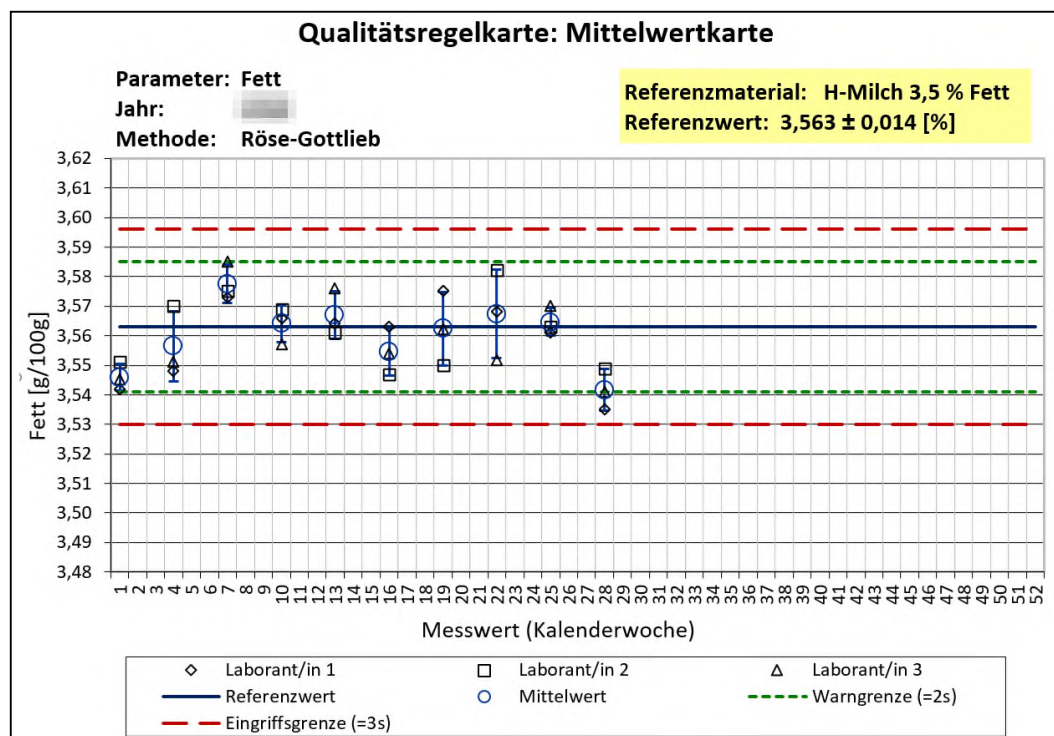
Die Referenzmaterialien der muva kempten GmbH und QSE GmbH werden entsprechend der international aktuell gültigen Normen und Richtlinien (z.B. DIN EN ISO 17034) hergestellt und zeichnen sich durch hohe Qualität aus.

- ▶ Die Referenzwerte für die verschiedenen Parameter basieren auf umfangreichen Datensätzen, die in der Regel in mehreren Laborvergleichsuntersuchungen ermittelt werden. Dies gewährleistet eine hohe Zuverlässigkeit der Werte.
- ▶ Die zertifizierten Referenzmaterialien (CRM) der QSE GmbH werden durch mehrere unabhängigen akkreditierten Laboratorien geprüft
- ▶ Die Referenzmaterialien werden auf Homogenität des Materials hinsichtlich aller Parameter untersucht.
- ▶ Die Referenzmaterialien sind vorwiegend auf Langzeitstabilität ausgelegt. Während der Lagerdauer unterliegen sie einer regelmäßigen Überwachung der Stabilität.
- ▶ Sie erhalten zu jedem Referenzmaterial ein übersichtliches Datenblatt bzw. Zertifikat

Einsatzmöglichkeiten der Referenzmaterialien

Durch die kontinuierliche Überwachung der chem.-phys. und mikrobiologischen Analytik lassen sich Qualitätsregelkarten erstellen. Neben der regelmäßigen Kontrolle der analytischen Reproduzierbarkeit werden Fehler, Trends und systematische Abweichungen auf einen Blick ersichtlich und können rasch und effektiv behoben werden. Des Weiteren kann Referenzmaterial eingesetzt werden zur:

- ▶ Optimierung von Analysenprozessen
- ▶ Ursachenforschung bei Ungereimtheiten in der Analytik
- ▶ Training und Monitoring des Personals
- ▶ Abschätzung der Messunsicherheit
- ▶ Kalibrierung von Analysengeräten
- ▶ Validierung von Methoden



Neuigkeiten

Kennzeichnung gefrorener Proben



Gefrorenes Referenzmaterial erkennen Sie an diesem Symbol. Ihre Bestellungen dieser Referenzmaterialien werden in einer Isolierbox versendet. Wobei zusätzlich Verpackungskosten, siehe Seite 30 anfallen, die bei vollständigem Rückversand anteilig erstattet werden.

Unser Rabattsystem

Sie finden auf der Seite 30 unsere Rabattstaffelung:

- ab 8 Einheiten: 5 % Rabatt
- ab 15 Einheiten: 10 % Rabatt
- ab 35 Einheiten: 15 % Rabatt

Achten Sie besonders auf unsere zusätzlich rabattierten Referenzmaterialien.

Wie Sie bestellen:

Auf den Seiten 31 und 32 finden sie unsere Bestellformulare. Sie können das gesamte Angebote sowohl über die muva kempton GmbH als auch über die QSE GmbH bestellen. Natürlich können sie auch formlos über unsere Kontakt-Emailadressen Ihre Bestellung übermitteln.

Kontakte muva / QSE

Bei Fragen können Sie sich jederzeit per E-Mail oder telefonisch an uns wenden, wir helfen Ihnen gerne weiter.

muva Kempton GmbH

rm@muva.de

Tel.: + 49 (0) 831/5290-233

QSE GmbH

rm@gse-gmbh.com


Tel.: +49 (0) 9826 623-44

Fax: +49 (0) 9826 623-45

Chemisch-physikalische Analysen

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert***	Packungseinheit	Preis € **
H-MILCH						
muva-M-0157	H-Milch 1,4 % Fett MHD: 11/2025	Fett	g/100g	1,398	200 ml	31,55
		Trockenmasse	g/100g	10,61		
		Protein	g/100g	3,507		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	4,857		
		Gefrierpunkt	°C	-0,5183		
		Calcium	mg/kg	1119		
muva-M-0158	H-Milch 3,5 % Fett MHD: 09/2025	Fett	g/100g	3,467	200 ml	31,55
		Trockenmasse	g/100g	12,41		
		Protein	g/100g	3,388		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	4,681		
		Gefrierpunkt	°C	-0,5162		
		pH-Wert	/	6,64		
H-MILCH (LACTOSE-ARM, LACTOSE-FREI)						
muva-ML-2322	H-Milch (Lactose-arm) MHD: 06/2025	Lactose (Monohydrat):			40 ml	33,80
		HPLC	g/100g	0,585		
		Enzym. (Gal.)	g/100g	0,641		
		Enzym. (Glc.)	g/100g	0,615		
		Galactose enzym.	g/100 g	2,16		
		Galactose (HPLC)	g/100 g	2,22		
		Glucose enzym.	g/100 g	2,19		
Glucose (HPLC)	g/100 g	2,22				
muva-ML-2323	H-Milch (Lactose-frei) <i>Voraus-sichtlich 06/2025 erhältlich</i>	Lactose (Monohydrat):			40 ml	33,80
		HPLC	g/100g			
		Enzym. (Gal.)	g/100g			
		Enzym. (Glc.)	g/100g			
		Galactose enzym.	g/100 g			
		Galactose (HPLC)	g/100 g			
		Glucose enzym.	g/100 g			
Glucose (HPLC)	g/100 g					
ALKALISCHE PHOSPHATASE AKTIVITÄT IN MILCH						
muva-MAP-2514	Pasteurisierte Milch MHD: 06/2025	Alkalische Phosphatase Aktivität	mU/l	2556	5 ml	29,40
					<i>Aktionsrabatt -15%</i>	
muva-MAP-2515	Pasteurisierte Milch <i>Voraus-sichtlich 07/2025 erhältlich</i>	Alkalische Phosphatase Aktivität	mU/l		5 ml	29,40

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert***	Packungseinheit	Preis € **
ROHMILCH						
muva-RO-0771	Rohmilch MHD: 09/2025	Fett	g/100g	4,025	40ml	28,40
		Trockenmasse	g/100g	13,15		
		Protein	g/100g	3,681		
		Lactose Monohydrat	g/100g	4,680		
		Gefrierpunkt	°C	-0,5210		
		pH-Wert	/	6,71		
		Harnstoff	mg/l	189,4		
muva-RO-0772	Rohmilch MHD: 12/2025	Fett	g/100g	4,563	40ml	28,40
		Trockenmasse	g/100g	13,79		
		Protein	g/100g	3,815		
		Lactose Monohydrat	g/100g	4,624		
		Gefrierpunkt	°C	-0,5214		
		pH-Wert	/	6,71		
		Casein	g/100g	3,003		
muva-RO-0773	Rohmilch MHD: 12/2025	Fett	g/100g	3,414	40ml	28,40
		Trockenmasse	g/100g	12,77		
		Protein	g/100g	3,891		
		Lactose Monohydrat	g/100g	4,624		
		Gefrierpunkt	°C	-0,5140		
		pH-Wert	/	6,74		
		Casein	g/100g	3,083		
muva-RO-0774	Rohmilch MHD: 07/2026	Fett	g/100g	4,327	40ml	28,40
		Trockenmasse	g/100g	13,29		
		Protein	g/100g	3,386		
		Lactose Monohydrat	g/100g	4,807		
		Gefrierpunkt	°C	-0,5198		
		pH-Wert	/	6,67		
muva-RO-0775	Rohmilch MHD: 12/2025	Fett	g/100g	3,719	40ml	28,40
		Trockenmasse	g/100g	12,87		
		Protein	g/100g	3,585		
		Lactose Monohydrat	g/100g	4,836		
		Gefrierpunkt	°C	-0,5223		
		pH-Wert	/	6,67		
muva-RO-0776 <i>NEU</i>	Rohmilch MHD: 12/2027	Fett	g/100g	4,358	40ml	28,40
		Trockenmasse	g/100g	13,42		
		Protein	g/100g	3,543		
		Lactose Monohydrat	g/100g	4,760		
		Gefrierpunkt	°C	-0,5212		
		pH-Wert	/	6,67		
		Casein	g/100g	2,812		

muva-RO-0777 <i>NEU</i>	Rohmilch MHD: 12/2027	Fett	g/100g	3,486	40ml 28,40	
		Trockenmasse	g/100g	12,74		
		Protein	g/100g	3,717		
		Lactose Monohydrat	g/100g	4,809		
		Gefrierpunkt	°C	-0,5244		
		pH-Wert	/	6,67		
		Casein	g/100g	2,895		

FETTSÄUREVERTEILUNG

muva-FM-2109	Fettsäureverteilung in Rohmilch MHD: 11/2026	Buttersäure (C4:0)	g/100 g	3,38	40 ml 63,05	
		Capronsäure (C6:0)	g/100 g	2,09		
		Caprylsäure (C8:0)	g/100 g	1,23		
		Caprinsäure (C10:0)	g/100 g	2,78		
		Laurinsäure (C12:0)	g/100 g	3,44		
		Myristinsäure (C14:0)	g/100 g	11,89		
		Myristoleinsäure (C14:1)	g/100 g	1,28		
		Palmitinsäure (C16:0)	g/100 g	34,11		
		Palmitoleinsäure (C16:1 cis)	g/100g	1,93		
		Stearinsäure (C18:0)	g/100 g	6,93		
		Ölsäure (C18:1 cis-9)	g/100 g	17,69		
		C18:1 total trans	g/100 g	2,07		
		Vaccensäure (C18:1 trans)	g/100 g	1,53		
		Linolsäure (C18:2 all-cis-9,12)	g/100 g	1,07		
		C18:2 total trans	g/100g	0,98		
		Linolensäure (C18:3 all-cis-9,12,15)	g/100 g	0,45		
		Arachidonsäure (C20:0)	g/100 g	0,14		

muva-FM-2110 <i>NEU</i>	Fettsäureverteilung in Sahnepulver MHD: 11/2026	Buttersäure (C4:0)	g/100 g	3,63	80 g 63,05	
		Capronsäure (C6:0)	g/100 g	2,22		
		Caprylsäure (C8:0)	g/100 g	1,28		
		Caprinsäure (C10:0)	g/100 g	2,95		
		Laurinsäure (C12:0)	g/100 g	3,52		
		Myristinsäure (C14:0)	g/100 g	11,41		
		Myristoleinsäure (C14:1)	g/100 g	10,94		
		Palmitinsäure (C16:0)	g/100 g	0,62		
		Palmitoleinsäure (C16:1 cis)	g/100g	1,65		
		Stearinsäure (C18:0)	g/100 g	8,78		
		Ölsäure (C18:1 cis-9)	g/100 g	19,61		
		Elaidinsäure (C18:1 total trans)	g/100 g	1,77		
		Vaccensäure (C18:1 trans)	g/100 g	0,83		
		Linolsäure (C18:2 all-cis-9,12)	g/100 g	1,76		
		C18:2 total trans	g/100g	0,54		
		Linolensäure (C18:3 all-cis-9,12,15)	g/100 g	0,41		
		Arachidonsäure (C20:0)	g/100 g	0,18		

AFLATOXIN M1 IN MILCH						
muva- MA-2413	Aflatoxin M1 in Milch MHD: 08/2026	Aflatoxin M1	µg/kg	0,023	40 ml	31,00 ❄️
muva- MA-2412	Aflatoxin M1 in Milch MHD: 07/2025	Aflatoxin M1	µg/kg	0,059	40 ml	31,00 ❄️
TIERARZNEIMITTEL (quantitativ)						
muva- TAZ-2701 (TAD)	Tierarzneimittel in Milch MHD: 09/2025	Cefalexin Sulfadimidin Tetracyclin Enrofloxacin	µg/kg	101,12 110,72 110,46 100,66	40 ml	74,50 ❄️
muva- TAZ-2706 (TAA)	Tierarzneimittel in Milch MHD: 09/2025	Penicillin G Oxacillin Cloxacillin Amoxicillin Ampicillin Cefalexin Cefapirin Cefoperazon	µg/kg	4,21 30,36 30,71 3,94 3,97 101,97 51,95 47,64	40 ml	74,50 ❄️
muva- TAZ-2707 (TAB)	Tierarzneimittel in Milch MHD: 09/2025	Gentamicin	µg/kg	94,56	40 ml	34,50 ❄️
muva- TAZ-2708 (TAC)	Tierarzneimittel in Milch (schockgefroren) MHD: 09/2025	Erythromycin	µg/kg	42,83	40 ml	34,50 ❄️
TIERARZNEIMITTEL in Milch (qualitativ) für Hemmstofftests						
muva- TAM-2807	Inhibitor frei MHD: 10/2025	Blindprobe		Gehalt ca. 10% über MRL	40 ml	34,40 ❄️
muva- TAM-2804	Inhibitor positiv MHD: 10/2025	Cefalonium		Gehalt ca. 10% über MRL	40 ml	34,40 ❄️
muva- TAM-2805	Inhibitor positiv MHD: 10/2025	Penicillin G		Gehalt ca. 10% über MRL	40 ml	34,40 ❄️



KONDENSMILCH / KAFFEESAHNE

muva- KM-0520	Kondensmilch 8 % Fett	Fett	g/100g	8,14	170 g	31,00
		Trockenmasse	g/100g	25,71		
	Protein	g/100g	6,16			
	MHD: 12/2025	Asche	g/100g	1,32		
	Phosphor	mg/kg	1696			
muva- KM-0521	Kondensmilch 10 % Fett	Fett	g/100g	10,14	250 g	31,00
		Trockenmasse	g/100g	18,49		
	Protein	g/100g	3,22			
	MHD: 04/2026	Asche	g/100g	0,65		
	Phosphor	mg/kg	895,7			
muva- KM-0522	Kondensmilch 4 % Fett	Fett	g/100g	4,03	170 g	31,00
		Trockenmasse	g/100g	24,31		
	Protein	g/100g	7,07			
	MHD: 04/2026	Asche	g/100g	1,50		
	Phosphor	mg/kg	2080,7			

JOGHURT



muva- JO-1435 <i>NEU</i>	Joghurt 1,8% Fett	Fett	g/100g	1,79	500 g	32,00
		Trockenmasse	g/100g	12,04		
	Protein	g/100g	4,78			
	MHD: 03/2026	Gesamtmilchsäure	mg/100g	971		
	pH-Wert	/	4,32			
muva- JO-1436 <i>NEU</i>	Joghurt 3,8% Fett	Fett	g/100g	3,88	500 g	32,00
		Trockenmasse	g/100g	13,78		
	Protein	g/100g	4,70			
	MHD: 03/2026	Gesamtmilchsäure	mg/100g	984		
	pH-Wert	/	4,22			

H-RAHM (SCHLAGSAHNE)

muva- R-0445	H-Rahm 30 % Fett	Fett	g/100g	30,24	ca. 140 ml	29,00 
		Trockenmasse	g/100g	36,56		
	MHD: 08/2025	Protein	g/100g	2,39		
muva- R-0446	H-Rahm 36 % Fett	Fett	g/100g	35,26	ca. 140 ml	29,00 
		Trockenmasse	g/100g	40,99		
	MHD: 08/2025	Protein	g/100g	2,24		
muva- R-0447	H-Rahm 15 % Fett	Fett	g/100g	14,96	ca. 200 ml	29,00
		Trockenmasse	g/100g	22,88		
	MHD: 12/2025	Protein	g/100g	3,10		
muva- R-0448	H-Rahm 30 % Fett	Fett	g/100g	29,73	ca. 200 ml	29,00
		Trockenmasse	g/100g	36,21		
	MHD: 12/2025	Protein	g/100g	2,50		

BUTTER

muva- BU-1315	Süßrahmbutter	Fettfreie Trockenmasse	g/100g	1,55	250 g	33,30 
		Wasser	g/100g	15,63		
	MHD: 06/2025	pH-Wert	/	6,75		
	Cholesterin	mg/kg	2267			
	Buttersäuremethylester	g/100g	3,86			

muva- BU-1316	Süßrahmbutter gesalzen	Fettfreie Trockenmasse	g/100g	2,45	250 g	33,30		
		Wasser	g/100g	15,89				
		pH-Wert	/	6,51				
		MHD: 11/2025	Cholesterin	mg/kg				2299
			Natrium	mg/100g				463
			Chlorid	mg/100g				709
			Kochsalz aus Chlorid	g/100g				1,17
			Kochsalz aus Natrium	g/100g				1,18
			Buttersäuremethylester	g/100g				3,72
muva- BU-1317	Mildgesäuerte Butter	Fettfreie Trockenmasse	g/100g	1,35	250 g	33,30		
		Wasser	g/100g	15,51				
		pH-Wert	/	6,19				
		MHD: 12/2025	Cholesterin	mg/kg				2304
			Buttersäuremethylester	g/100g				3,81
SCHMELZKÄSE								
muva- SK-0321	Schmelzkäse 40 % Fett i. Tr.	Fett	g/100g	13,21	250 g	41,30		
		Trockenmasse	g/100g	35,21				
		Protein	g/100g	16,29				
		MHD: nach Versand	Lactose (Monohydrat)	g/100g				0,47
		4 Wochen/ auf Anforderung	Asche	g/100g				3,91
		gefrorener	pH-Wert	/				5,61
		Versand möglich	Citronensäure	mg/100g				71,4
		MHD:08/2025	Chlorid	mg/100g				506
			Kochsalz (aus Chlorid)	g/100g				0,83
			Natrium	mg/100g				904
			Kochsalz (aus Natrium)	g/100g				2,30
			Gesamtphosphor	g/100g				0,85
		muva- SK-0324	Schmelzkäse 55 % Fett i. Tr.	Fett				g/100g
Trockenmasse	g/100g			45,86				
Protein N x 6,38	g/100g			8,31				
MHD: nach Versand	Lactose (Monohydrat)			g/100g	7,53			
4 Wochen/ auf Anforderung	Asche			g/100g	3,07			
gefrorener	pH-Wert			/	5,74			
Versand möglich	Citronensäure			mg/100g	256,4			
MHD:03/2026	Chlorid			mg/100g	338			
	Kochsalz (aus Chlorid)			g/100g	0,56			
	Natrium			mg/100g	657			
	Kochsalz (aus Natrium)			g/100g	1,67			
	Gesamtphosphor			g/100g	0,76			

FRISCHKÄSE

muva- FK-1234	Frischkäse	Fett	g/100g	4,02	300 g	33,30
	20 % Fett i. Tr.	Trockenmasse	g/100g	19,94		
		Protein	g/100g	10,29		
	MHD: 09/2025	Lactose	g/100g	2,86		
		Milchsäure	mg/100g	579,4		
		pH-Wert	/	4,57		
		Chlorid	mg/100g	345		
		Natrium	mg/100g	205		
muva- FK-1235	Frischkäse	Fett	g/100g	21,38	300 g	33,30
	66 % Fett i. Tr.	Trockenmasse	g/100g	32,18		
		Protein	g/100g	5,77		
	MHD: 05/2025	Lactose	g/100g	3,03		
		pH-Wert	/	4,82		
		Chlorid	mg/100g	479		
		Kochsalz (Cl)	g/100g	0,79		
		Kochsalz (Na)	g/100g	0,76		
muva- FK-1236	Frischkäse	Fett	g/100g	10,79	300 g	33,30
	45 % Fett i. Tr.	Trockenmasse	g/100g	23,75		
		Protein	g/100g	7,26		
	MHD: 05/2025	Lactose	g/100g	2,78		
		pH-Wert	/	4,57		
		Chlorid	mg/100g	433		
		Kochsalz (Cl)	g/100g	0,71		
		Kochsalz (Na)	g/100g	0,69		
	Natrium	mg/100g	272			


HARTKÄSE

muva- HA-1516	Hartkäse	Fett	g/100g	28,18	100 g	35,00
	Typ Emmentaler	Trockenmasse	g/100g	62,07		
		Protein	g/100g	27,96		
	MHD: nach Versand	pH-Wert	/	5,62		
	4 Wochen	Chlorid	mg/100g	566		
		Kochsalz (aus Chlorid)	g/100g	0,93		
		Natrium	mg/100g	396		
		Kochsalz (aus Natrium)	g/100g	1,01		

SCHNITTKÄSE

muva- K-1806 <i>NEU</i>	Schnittkäse	Fett	g/100g	33,74	100 g	35,00
		Trockenmasse	g/100g	63,62		
		Protein	g/100g	25,36		
	MHD: nach Versand	pH-Wert	/	5,86		
	4 Wochen	Natrium	mg/100g	439		
		Chlorid	mg/100g	719		
		Kochsalz (aus Natrium)	g/100g	0,17		
		Kochsalz (aus Chlorid)	g/100g	0,44		

ALKALISCHE PHOSPHATASE - KÄSE

muva- HAP-2507 Voraus- sichtlich 07/2025 erhältlich	Hartkäse					
	Typ Emmentaler (gefrier- getrocknet)	Alkalische Phosphatase Aktivität	mU/g		ca. 5 g	29,40

MILCHPULVER

muva- MP-0224 MHD: 10/2027	Walzensähne- pulver	Fett	g/100g	42,25		
		Trockenmasse	g/100g	98,04		
		Protein	g/100g	19,23		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	30,73	80 g	36,15
		Asche	g/100g	4,44		
		pH-Wert	/	6,69		
		Freies Fett	g/100g	32,84		
		Nitrat	mg/kg	2,65		

muva- MP-0225 MHD: 06/2031	Sprühmager- milchpulver	Fett	g/100g	0,90		
		Trockenmasse	g/100g	96,31		
		Protein	g/100g	37,65		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	47,92	80 g	36,15
		pH-Wert	/	6,67		
		Asche	g/100g	7,84		

muva- MP-0226 MHD: 06/2031	Walzenvollmilch- pulver	Fett	g/100g	26,05		
		Trockenmasse	g/100g	97,19		
		Protein	g/100g	26,43		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	37,34	80 g	36,15
		pH-Wert	/	6,66		
		Asche	g/100g	5,81		

muva- MP-0227 Voraus- sichtlich 07/2025 erhältlich	Walzensähne- pulver	Fett	g/100g			
		Trockenmasse	g/100g			
		Protein	g/100g			
		Lactose (Monohydrat)	g/100g		80 g	36,15
		pH-Wert	/			
		Asche	g/100g			

MOLKENPULVER

muva- MO-0616 MHD: 09/2025	Molkenpulver	Fett	g/100g	2,59		
		Trockenmasse (87 °C)	g/100g	96,02		
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	95,75		
		Protein	g/100g	35,56		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	49,49		
		Asche	g/100g	6,35	80 g	38,85
		Calcium	mg/kg	4988		
		Magnesium	mg/kg	964		
		Nitrat	mg/kg	20,0		
		NPN	g/100g	3,01		
		Gesamtmilchsäure	mg/100g	319,0		

muva- MO-0617	Molkenpulver MHD: 02/2027	Fett	g/100g	0,77	80 g	38,85
		Trockenmasse (87 °C)	g/100g	98,58		
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	98,17		
		Protein	g/100g	12,67		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	72,83		
		Asche	g/100g	7,64		
		Calcium	mg/kg	5128		
		Magnesium	mg/kg	1154		
		Nitrat	mg/kg	36,4		
		NPN (Nicht-Protein-Stickstoff)	g/100g	2,88		
Gesamtmilchsäure	mg/100g	389,0				
muva- MO-0618	Molkenpulver MHD: 06/2029	Fett	g/100g	2,16	80 g	38,85
		Trockenmasse (87 °C)	g/100g	95,49		
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	95,06		
		Protein	g/100g	36,09		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	49,10		
		Asche	g/100g	5,53		
		Calcium	mg/kg	5365		
		Magnesium	mg/kg	963		
		Nitrat	mg/kg	38,1		
		NPN (Nicht-Protein-Stickstoff)	g/100g	3,40		
Gesamtmilchsäure	mg/100g	635,1				
MOLKENPROTEINKONZENTRAT						
muva- MPK-0908	Molkenprotein- konzentrat MHD: 05/2030	Fett	g/100g	5,35	80 g	34,40
		Wasser	g/100g	5,06		
		Protein	g/100g	77,51		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	6,31		
		Asche	g/100g	3,28		
muva- MPK-0909	Molkenprotein- konzentrat MHD: 06/2031	Fett	g/100g	5,56	80 g	34,40
		Wasser	g/100g	4,92		
		Protein	g/100g	72,05		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	10,872		
		Asche	g/100g	3,57		
NATRIUM-CASEINAT						
muva- CA-0908	Natrium- Caseinat MHD: 01/2028	Fett	g/100g	0,77	60 g	34,40
		Wasser	g/100g	5,44		
		Protein	g/100g	91,01		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	0,056		
		Asche	g/100g	3,48		
KOHLLENHYDRATE / VITAMINE						
muva- KI-1109	Kohlenhydrate/ Vitamine Kindernahrung (Pulver) MHD: 11/2025	Glucose	g/100g	1,24	80 g	43,60
		Fructose	g/100g	1,52		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	23,46		
		Saccharose	g/100g	0,99		
		Vitamin A	µg/100g	568		
		Vitamin C	mg/100g	42,1		
		Vitamin E	mg/100g	5,56		

MINERALSTOFFE / SPURENELEMENTE

muva- NEM-1608	Mineralstoffe/ Spurenelemente Kindernahrung (Pulver) MHD: 12/2025	Natrium	mg/kg	1439	80 g	47,00
		Kalium	mg/kg	6891		
		Calcium	mg/kg	5123		
		Magnesium	mg/kg	908,4		
		Eisen	mg/kg	28,2		
		Zink	mg/kg	21,2		
		Phosphor	mg/kg	4434		
		Kupfer	mg/kg	2,49		
		Mangan	mg/kg	11,99		
Chlorid	mg/kg	2797				
muva- NEM-1609	Mineralstoffe/ Spurenelemente Kindernahrung (Pulver) MHD: 12/2025	Natrium	mg/kg	1441	80 g	47,00
		Kalium	mg/kg	6214		
		Calcium	mg/kg	4993		
		Magnesium	mg/kg	545,1		
		Eisen	mg/kg	18,5		
		Zink	mg/kg	12,4		
		Phosphor	mg/kg	3198		
		Kupfer	mg/kg	1,37		
		Mangan	mg/kg	2,40		
Chlorid	mg/kg	2892				

MILCHPULVER MIT DEFINIERTEM LABMOLKENPULVERANTEIL						
muva-GMP-2602	Milchpulver mit definiertem Labmolkenpulveranteil MHD: 01/2026	Labmolkenpulveranteil	g/100g	1,07	ca. 25 g	45,85
PFLANZENDRINK (Milchersatz Produkt)						
muva-VM-3102	Pflanzendrink (Soja) MHD: 07/2025	Fett	g/100g	2,05	40 ml	48,85
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	7,52		
		Protein	g/100g	3,38		
		pH-Wert	/	7,03		
muva-VM-3101	Pflanzendrink (Hafer) MHD: 07/2025	Fett	g/100g	1,00	40 ml	48,85
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	10,80		
		Protein	g/100g	1,27		
		pH-Wert	/	7,50		
muva-VM-3103 Voraus- sichtlich 08/2025 erhältlich	Pflanzendrink (Erbse)	Fett	g/100g	40 ml	48,85	
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g			
		Protein	g/100g			
		pH-Wert	/			
muva-VM-3104 Voraus- sichtlich 08/2025 erhältlich	Pflanzendrink (Hafer mit Marille)	Fett	g/100g	40 ml	48,85	
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g			
		Protein	g/100g			
		pH-Wert	/			
VEGANE STREICHCREME						
muva-VS-3002	Cashewbasis MHD: 08/2025	Fett	g/100g	22,59	100 g	59,70
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	34,83		
		Protein	g/100g	4,28		
		Asche	g/100g	1,16		
VEGANER KÄSE						
muva-VK-3101 <i>NEU</i>	Stärkebasis MHD: 08/2026	Fett	g/100g	23,24	Ca 100g	59,70
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	46,71		
		Protein	g/100g	1,18		
		pH-Wert	/	3,76		
		Chlorid	mg/100g	889		
FRUCHTSAFT						
muva-FS-1918	Traubensaft MHD: 09/2025	Glucose	g/l	77,23	200 ml	35,55
		Fructose	g/l	82,75		
		Titrierbare Säure	mmol H ⁺ /l	81,67		
		pH-Wert	/	3,54		
		Lösl. Trockensubstanz	°Brix	15,45		
muva-FS-1919	Apfelsaft MHD: 08/2025	Glucose	g/l	22,11	150 ml	35,55
		Fructose	g/l	64,23		
		Titrierbare Säure	mmol H ⁺ /l	70,20		
		pH-Wert	/	3,66		
		Ethanol	mg/l	431,1		
		Lösl. Trockensubstanz	°Brix	12,20		

SCHOKOLADE

muva-S-0820	Vollmilch-schokolade	Fett	g/100g	40,41	100 g	52,75	
		Trockenmasse	g/100g	99,07			
		Protein	g/100g	7,66			
		MHD: 11/2025	Lactose (Monohydrat)	g/100g			8,15
		Saccharose	g/100g	35,20			
		Theobromin	mg/kg	1941			
		Coffein	mg/kg	366			
		Milchfett	g/100g	4,84			
muva-S-0821	Nougat	Fett	g/100g	30,35	100 g	52,75	
		Trockenmasse	g/100g	99,38			
		MHD: 02/2027	Protein	g/100g			7,19
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	4,76			
		Saccharose (enzym.)	g/100g	50,54			
		Coffein	mg/kg	164			

DOSENWURST

muva-BR-1007	Dosenwurst (Kalbsleberwurst)	Fett	g/100 g	35,12	125 g	44,75	
		Wasser	g/100 g	46,97			
		Protein (N x 6,25)	g/100 g	13,98			
		MHD: 12/2025	Chlorid	mg/100 g			1093
		Kochsalz aus Chlorid	g/100 g	1,80			
		Asche	g/100 g	2,30			
		Hydroxyprolin	g/100 g	0,24			
muva-BR-1009 <i>NEU</i>	Dosenwurst (Lyoner)	Fett	g/100 g	22,64	125 g	44,75	
		Wasser	g/100 g	61,57			
		MHD: 07/2028	Protein (N x 6,25)	g/100 g			12,73
		Chlorid	mg/100 g	1121			
		Kochsalz aus Chlorid	g/100 g	1,85			
		Asche	g/100 g	2,55			
		Hydroxyprolin	g/100 g	0,20			
		Nitrat	mg/kg	21,38			
muva-BR-1010 <i>NEU</i>	Dosenwurst (Leberwurst)	Fett	g/100 g	31,44	125 g	44,75	
		Wasser	g/100 g	50,09			
		MHD: 07/2028	Protein (N x 6,25)	g/100 g			14,57
		Chlorid	mg/100 g	1065			
		Kochsalz aus Chlorid	g/100 g	1,76			
		Asche	g/100 g	2,20			
		Hydroxyprolin	g/100 g	0,34			
		Nitrat	mg/kg	53,67			

* Sämtliche Referenzmaterialien sind nicht für den Verzehr geeignet!

** Preise exkl. MwSt.

*** Werte können vom Datenblatt abweichen

Produkte zur Überprüfung von Freien Fettsäuren

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden

Schockgefrorene langzeitstabile Rohmilch (ab Herstellungsdatum 1 Jahr haltbar)

Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Packungseinheit	Preis/Einheit
8551	Freie Fettsäuren	schockgefrorene Rohmilch 0,5 – 0,7 mmol/100g Fett – nicht im akkreditierten Bereich	40 mL	8,95 €

Produkte aus Rohmilch zur Überprüfung der Fettsäuren-Untersuchung mittels Gaschromatographie

Zertifizierter schockgefrorener Langzeitstandard (LZS) (ab Herstellungsdatum 1 Jahr haltbar)

Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge leicht variieren)		Packungseinheit	Preis/Einheit
		Fettsäure [g/100g Fettsäuren im Fett]			
8500	FSM	C 4:0	3,60	40 mL	42,80 €
		C 6:0	2,10		
		C 8:0	1,30		
		C 10:0	2,80		
		C 12:0	3,30		
		C 14:0	10,80		
		C 14:1 (c9)	0,90		
		C 15:0	1,10		
		C 16:0	30,30		
		C 16:1 (c9)	1,70		
		C 17:0	0,60		
		C 18:0	8,70		
		C 18:1 (Summe cis-Isomere)	20,90		
		C18:1 (Summe trans-Isomere)	1,80		
		C 18:2 (c9, c12)	1,60		
		C 18:2 (c9, t11)	0,60		
		C 18:3 (c9, c12, c15)	0,40		
		C 20:5 (c5, c8, c11, c14, c17)	0,05		
		C 22:0	0,05		
		SFA	66,40		
MUFA	24,10				
PUFA	2,40				
TRANS	2,10				
CLA	0,60				

Produkte zur Überprüfung der Hemmstoff-Untersuchung

Zertifizierte schockgefrorene langzeitstabile Kontrollstandards (ab Herstellungsdatum 2 Jahre haltbar, Neomycin 1 Jahr)

QSE-Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Packungseinheit	Preis/Einheit ❄️
9000	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 4 µg/kg Penicillin G	6 mL*	6,85 €
9002	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 30 µg/kg Oxacillin -neu-	6 mL	6,85 €
9003	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 30 µg/kg Cloxacillin -neu-	6 mL	6,85 €
9004	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 4 µg/kg Amoxicillin -neu-	6 mL	6,85 €
9005	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 4 µg/kg Ampicillin -neu-	6 mL	6,85 €
9006	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 20 µg/kg Cefalonium -neu-	6 mL	6,85 €
9007	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 60 µg/kg Cefapirin -neu-	6 mL	6,85 €
9008	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 50 µg/kg Cefoperazon -neu-	6 mL	6,85 €
9009	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 1500 µg/kg Neomycin -neu-	6 mL	6,85 €
9010	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 50 µg/kg Tylosin -neu-	6 mL	6,85 €
9011	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 100 µg/kg Sulfamethoxyipyridazin -neu-	6 mL	6,85 €
9012	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 100 µg/kg Oxytetracyclin -neu-	6 mL	6,85 €
9013	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 100 µg/kg Enrofloxacin -neu-	6 mL	6,85 €
9014	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 100 µg/kg Ciprofloxacin -neu-	6 mL	6,85 €
9015	Positiv-Kontrolle	schockgefrorene Rohmilch mit 75 µg/kg Marbofloxacin -neu-	6 mL	6,85 €
9001	Negativ-Kontrolle	schockgefrorene hemmstoff-freie Rohmilch	6 mL*	3,20 €

* 40 mL auf Anfrage

Produkte zur Überprüfung von Milchträchtigkeits-Test-Systemen

Zertifizierte schockgefrorene langzeitstabile Rohmilch (ab Herstellungsdatum 2 Jahre haltbar)

QSE-Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Packungseinheit	Preis/Einheit ❄️
9100	PAG-positiv gefroren	schockgefrorene Rohmilch (PAG-Pregnancy-Associated Glycoprotein), positiv	40 mL	6,75 €
9101	PAG-negativ gefroren	schockgefrorene Rohmilch (PAG-Pregnancy-Associated Glycoprotein), negativ	40 mL	6,75 €

Produkte aus Milchpulver

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden





Pulverisierte Langzeitstandards

Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge variieren)					Packungseinheit	Preis/Einheit
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Trocken- masse [g/100g]	Laktose- Monohydrat [g/100g]	Asche [g/100g]		
Süßmolkenpulver:								
7100	PSM1	0,85	13,0	98,0	77,0	4,0	100g	13,50 €
Magermilchpulver:								
7150	PMM1	0,60	36,0	96,0	51,0	8,0	100g	13,50 €

Mikrobiologische Analysen

Sämtliche Mikroorganismen gehören zur Risikogruppe S1

Code	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert***	Packungseinheit	Preis € **
GESAMTKEIMZAHL						
muva-MBK-1721	Hartkäse gefriergetrocknet MHD: 06/2025	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/g	6,14	40 g <i>Aktionsrabatt -15%</i>	26,40
muva-MBK-1722	Quarkpulver MHD: 11/2025	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/g	2,66	40 g	26,40
muva-GKZ-1725	Milch MHD: 11/2025	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/ml	4,56	30 ml	34,40 ❄️
muva-GKZ-1726	Milch MHD: 11/2025	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/ml	5,48	30 ml	34,40 ❄️
muva-GKZ-1727 Voraus- sichtlich 05/2025 erhältlich	Milch MHD: 11/2025	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/ml		30 ml	34,40 ❄️
muva-GKZ-1728 Voraus- sichtlich 05/2025 erhältlich	Milch MHD: 11/2025	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/ml		30 ml	34,40 ❄️
E. COLI / ENTEROBACTERIACEAE / COLIFORME						
muva-ECE-1725	Milch MHD: 05/2025	E. Coli Entero- bacteriaceae Coliforme	log ₁₀ KBE/ml	4,13 4,24 4,23	30 ml	42,45 ❄️
muva-ECE-1726	Milch MHD: 05/2025	E. Coli Entero- bacteriaceae Coliforme	log ₁₀ KBE/ml	5,11 5,19 5,21	30 ml	42,45 ❄️
muva-ECE-1727 Voraus- sichtlich 05/2025 erhältlich	Milch MHD: 11/2025	E. Coli Entero- bacteriaceae Coliforme	log ₁₀ KBE/ml		30 ml	42,45 ❄️
muva-ECE-1728 Voraus- sichtlich 05/2025 erhältlich	Milch MHD: 11/2025	E. Coli Entero- bacteriaceae Coliforme	log ₁₀ KBE/ml		30 ml	42,45 ❄️

HEFEN / GEOTRICHUM						
muva- HS-1729	Milch	Hefen	log ₁₀ KBE/ml	5,00	30 ml	37,90 
	MHD: 06/2025	Geotrichum		3,71		
muva- HS-1730	Milch	Hefen	log ₁₀ KBE/ml	5,98	30 ml	37,90 
	MHD: 06/2025	Geotrichum		4,71		
STAPHYLOKOKKEN						
muva- ST-1719	Milch	Staphylokokken	log ₁₀ KBE/ml	4,62	30 ml	37,90 
	MHD: 07/2025					
muva- ST-1720	Milch	Staphylokokken	log ₁₀ KBE/ml	5,57	30 ml	37,90 
	MHD: 07/2025					

* Sämtliche Referenzmaterialien sind nicht für den Verzehr geeignet!

** Preise exkl. MwSt.

*** Werte können vom Datenblatt abweichen



Sensorische Analysen

Code	Material*	Parameter	Packungs- anzahl	Packungseinheit	Preis € **
SENSORIK RANGFOLGE					
muva- SeRF-44	Dosenwurst Lyoner MHD 04/2026	salzig	4 Prüfproben	4x 100 g	58,50
SENSORIK DREIECKSTEST					
muva- SeD-18	Dosenwurst Lyoner MHD 05/2026	Pfeffer	3 Prüfproben	3x 100 g	44,75
muva- SeD-20	Vegane Streich- creme auf Sonnenblumen- kernbasis MHD 11/2025		3 Prüfproben	3x 100 g	44,75
SENSORIK FETTE & ÖLE					
muva- SeO-17	Rapsöl MHD 12/2025	fehlerhaft	1 Prüfprobe	30 ml	28,15
muva- SeO-18	Rapsöl MHD 12/2025	neutral	1 Prüfprobe	30 ml	28,15

* Weitere Materialien (Milch, Milchpulver, etc.) bieten wir gerne auf Anfrage an.

** Preise exkl. MwSt.


Kalibrierstandards

Produkte zur Überprüfung, Kalibrierung und Justierung der Zellzahl-Untersuchung				
Zertifizierte schockgefrorene langzeitstabile Zellmilch zur Verschleppungsprüfung an Zellzahl-Messgeräten (ab Herstellungsdatum 4 Jahre haltbar)				
QSE-Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Produktbeschreibung 	Packungseinheit	Preis/Einheit
8000	Hohe Zellprobe	schockgefrorene Rohmilch: Gehalt an somatischen Zellen zwischen 750.000 - 1.700.000 Zellen/mL	40 mL	4,00 €
Zertifizierter schockgefrorener oder lyophilisierter langzeitstabiler Zellzahlstandard (ab Herstellungsdatum gefrorene Proben 2 Jahre, lyophilisierte Proben 4,5 Jahre haltbar)				
<small>Sollwertfestlegung unter Einbeziehung des „Goldenen Standard“ der European Commission ERM-BD001</small>				
8012	Set SCC1 - SCC5 Standard 40 mL	schockgefrorene Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 100.000 - 1.200.000 Zellen/mL	5 x 40 mL	79,90 €
8013	Set SCC2 + SCC3 Standard 40 mL	schockgefrorene Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 200.000 - 500.000 Zellen/mL	2 x 40 mL	31,90 €
8014	Set SCC2 + SCC4 Standard 40 mL	schockgefrorene Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 200.000 - 720.000 Zellen/mL	2 x 40 mL	31,90 €
8015	Set SCC2 – SCC4 Standard 40 mL	schockgefrorene Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 200.000 - 720.000 Zellen/mL	3 x 40 mL	47,90 €
8018	SCC1 Standard 40 mL	schockgefrorene Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 100.000 - 200.000 Zellen/mL	1 x 40 mL	15,90 €
8016	SCC2 Standard 40 mL	schockgefrorene Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 200.000 - 300.000 Zellen/mL	1 x 40 mL	15,90 €
8017	SCC3 Standard 40 mL	schockgefrorene Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 400.000 - 550.000 Zellen/mL	1 x 40 mL	15,90 €
8019	SCC4 Standard 40 mL	schockgefrorene Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 700.000 - 800.000 Zellen/mL	1 x 40 mL	15,90 €
8020	SCC5 Standard 40 mL	schockgefrorene Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 950.000 – 1.200.000 Zellen/mL	1 x 40 mL	15,90 €
8011	Set SCC1 - SCC5 Standard 15 mL	lyophilisierte Milch: Gehalt an somatischen Rohmilchzellen zwischen 100.000 - 1.200.000 Zellen/mL	5 x 15 mL	85,00 €
Produkte zur Überprüfung der Keimzahl-Untersuchung mit Milchstandards				
Schockgefrorene langzeitstabile Keimzahlstandards zur Kalibrierung und Justierung von Durchflusszytometrie-Geräten (ab Herstellungsdatum 6 Monate haltbar)				
QSE-Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Produktbeschreibung 	Packungseinheit	Preis/Einheit
8200	MS A 150-200 IBC	MS A mit 150-200 Impulse/mL (Hergestellt durch MIH – Dr. Hüfner akkreditiert)	40 mL	4,00 €
8201	MS B 300-450 IBC	MS B mit 300-450 Impulse/mL (Hergestellt durch MIH – Dr. Hüfner akkreditiert)	40 mL	4,00 €
8202	MS C ≈ 1000 IBC	MS C mit ≈ 1000 Impulse/mL (Hergestellt durch MIH – Dr. Hüfner akkreditiert)	40 mL	5,70 €

Produkte aus Büffelrohmlch

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden


Zertifizierte schockgefrorene Langzeitstandards (LZS) (ab Herstellungsdatum 3 Jahre haltbar)

Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge variieren)				Packungseinheit	Preis/Einheit	
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Laktose-Monohydrat [g/100g]	Trockenmasse [g/100g]			
6853	B1	4,5	4,0	4,8	14,6	40 mL	10,10 €	
6854	B2	5,7	4,1	5,0	15,5	40 mL	10,10 €	
6855	B3	6,2	5,1	5,0	18,8	40 mL	10,10 €	
6856	B4	8,5	4,3	5,2	17,0	40 mL	10,10 €	
6857	Set B1-B4	Slope/Intercept bei Fett, Protein, Laktose-Monohydrat, Trockenmasse				4 x 40 mL	31,20 €	

Produkte aus Ziegenrohmlch

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden


Zertifizierte schockgefrorene Langzeitstandards (LZS) (ab Herstellungsdatum 5 Jahre haltbar)

Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge leicht variieren)						Packungseinheit	Preis/Einheit	
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Laktose-Monohydrat [g/100g]	Trockenmasse [g/100g]	Harnstoff [mg/L]	Somatische Zellen [mL]			
6800	Z1	2,9	2,9	4,0	11,9	247	1.000.000	40 mL	12,25 €	
6801	Z2	3,4	3,0	4,4	13,4	268	1.300.000	40 mL	12,25 €	
6802	Z3	3,2	3,4	4,9	14,6	290	1.100.000	40 mL	12,25 €	
6804	Set Z1-Z3	Slope/Intercept bei Fett, Protein, somatische Zellen, Trockenmasse, Harnstoff, Laktose-Monohydrat						3 x 40 mL	30,25 €	

Produkte aus Schafrohmilch

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden


Zertifizierte schockgefrorene Langzeitstandards (LZS) (ab Herstellungsdatum 3 Jahre haltbar)

Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge variieren)				Packungseinheit	Preis/Einheit	
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Laktose-Monohydrat [g/100g]	Trockenmasse [g/100g]			
6810	S1	3,9	4,4	4,6	13,6	40 mL	11,90 €	
6811	S2	5,4	4,7	5,0	15,8	40 mL	11,90 €	
6812	S3	6,5	4,9	5,2	17,3	40 mL	11,90 €	
6813	Set S1-S3	Slope/Intercept bei Fett, Protein, Laktose-Monohydrat, Trockenmasse				3 x 40 mL	29,20 €	

Produkte aus H-Milch

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden


Zertifizierte schockgefrorene Langzeitstandards (LZS) (ab Herstellungsdatum 3 Jahre haltbar)

Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge variieren)			Packungseinheit	Preis/Einheit	
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Trockenmasse [g/100g]			
6400	H1	0,05	3,6	9,2	40 mL	9,45 €	
6401	H2	1,5	3,5	10,5	40 mL	9,45 €	
6402	H3	3,5	3,4	12,3	40 mL	9,45 €	
6403	Set H1-H3	Slope/Intercept bei Fett, Protein, Trockenmasse			3 x 40 mL	24,45 €	

Produkte aus Molke


zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden

Zertifizierte schockgefrorene Langzeitstandards (LZS) (ab Herstellungsdatum 1 Jahr haltbar)

Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge variieren)				Packungseinheit	Preis/Einheit	
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Laktose-Monohydrat [g/100g]	Trockenmasse [g/100g]			
6900	MO1	0,04	0,4	2,3	3,0	40 mL	9,90 €	
6901	MO2	0,2	0,7	4,3	5,5	40 mL	9,90 €	
6902	MO3	0,5	0,9	4,5	7,0	40 mL	9,90 €	
6903	MO4	0,4	1,1	5,7	8,5	40 mL	9,90 €	
6904	Set MO1-MO4	Slope/Intercept bei Fett, Protein, Laktose-Monohydrat, Trockenmasse				4 x 40 mL	33,10 €	

Produkte zur Überprüfung der Kryoskop-Messung


Zertifizierte wässrige Gefrierpunktstandards zur Kalibrierung von Kryoskopen (ab Herstellungsdatum 2 Monate haltbar)

QSE-Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Produktbeschreibung		Packungseinheit	Preis/Einheit
8100	GP -0,408 °C	wässriger Salzstandard (Gefrierpunkt -0,408 °C)		40 mL	5,80 €
8101	GP -0,512 °C	wässriger Salzstandard (Gefrierpunkt -0,512 °C)		40 mL	5,80 €
8102	GP -0,520 °C	wässriger Salzstandard (Gefrierpunkt -0,520 °C)		40 mL	5,80 €
8103	GP -0,600 °C	wässriger Salzstandard (Gefrierpunkt -0,600 °C)		40 mL	5,80 €

Produkte zur Überprüfung von Fettsäuren

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten


Zertifizierte schockgefrorene langzeitstabile Rohmilch (ab Herstellungsdatum 3 Jahre haltbar)

QSE-Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge leicht variieren)								Packungseinheit	Preis/Einheit 
		Fettsäuren [g/100g Milch] weitere 7 kurzkettige Fettsäuren nach FOSS Application Note AN 0064, AN 5465									
		uFA	SFA	MUFA	PUFA	C14:0	C16:0	C18:0	C18:1		
8501	FS1	0,6	1,5	0,5	0,05	0,25	0,6	0,2	0,5	40 mL	15,10 €
8502	FS2	0,8	2,1	0,7	0,07	0,35	1,0	0,3	0,6	40 mL	15,10 €
8503	FS3	1,2	2,7	1,0	0,10	0,40	1,2	0,4	0,9	40 mL	15,10 €
8504	FS4	1,5	3,7	1,3	0,11	0,60	1,8	0,5	1,2	40 mL	15,10 €
8505	Set FS1 – FS4	Slope/Intercept bei Fettsäuren								4 x 40 mL	46,00 €

Produkte aus Rohmilch

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden


Zertifizierte schockgefrorene Langzeitstandards (LZS) (ab Herstellungsdatum 3 Jahre haltbar)

QSE-Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge leicht variieren)						Packungseinheit	Preis/Einheit 
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Laktose-Monohydrat [g/100g]	Trockenmasse [g/100g]	Gefrierpunkt	Casein [g/100g] [°C]		
6201	E&F1	2,5	3,3	14,80 €	10,9	-0,470	2,6	40 mL	14,80 €
6202	E&F2	5,5	3,5	14,80 €	14,4	-0,521	2,8	40 mL	14,80 €
6203	E&F3	3,5	3,9	14,80 €	13,0	-0,536	3,1	40 mL	14,80 €
6204	E&F4	4,5	4,4	14,80 €	15,1	-0,605	3,5	40 mL	14,80 €
6205	Set E&F1-E&F4	Slope/Intercept bei Fett, Protein, Laktose-Monohydrat, Trockenmasse, Gefrierpunkt, Casein						4 x 40 mL	45,30 €

Produkte aus pasteurisierter Milch

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden

Zertifizierte schockgefrorene Langzeitstandards (LZS) (M1-M5, PM1-PM3 ab Herstellungsdatum 3 Jahre / PM8 ab Herstellungsdatum 2 Jahre haltbar)

QSE-Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge leicht variieren)				Packungseinheit	Preis/Einheit 
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Trockenmasse [g/100g]	Gefrierpunkt [°C]		
pasteurisierte Magermilch:							
6300	M1	0,05	3,5	9,5	-0,520	40 mL	9,45 €
6301	M2	0,10	-	-	-0,510	40 mL	8,75 €
6302	M3	0,15	-	-	-0,495	40 mL	8,75 €
6303	M4	0,20	-	-	-	40 mL	8,75 €
6305	M5	0,80	-	-	-	40 mL	8,75 €
6304	Set M1-M4	Slope/Intercept bei Fett, Gefrierpunkt; Intercept bei Protein, Trockenmasse				4 x 40 mL	30,70 €
pasteurisierte Milch:							
6016	PM1 ⁴	1,5	3,0	11,0	-0,470	40 mL	10,75 €
6022	PM2 ⁴	3,5	3,8	13,5	-0,600	40 mL	10,75 €
6023	PM3 ⁴	4,2	3,5	13,5	-0,520	40 mL	10,75 €
6025	PM8	7,0	3,0	16,0	-	40 mL	10,75 €
6024	Set PM1-PM3 ⁴	Slope/Intercept bei Fett, Protein, Trockenmasse, Gefrierpunkt				3 x 40 mL	27,75 €

⁴ pasteurisierte und homogenisierte Milch

Produkte aus Rohmilch

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden

Zertifizierte schockgefrorene Langzeitstandards (LZS) (F1-F8/E1-E4 ab Herstellungsdatum 3 Jahre haltbar/ PM8 ab Herstellungsdatum 2 Jahre haltbar)

QSE-Prod.-Nr.	Produkt-bezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge leicht variieren)																	Pa-ckungs-einheit	Preis/Ein-heit
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Laktose-Monohydrat [g/100g]	Trocken-masse [g/100g]	Harn-stoff [mg/L]	Gefrier-punkt [°C]	pH-Wert	Casein [g/100g]	NPN [g/100g]	Fettsäuren [g/100g Milch]									
											uFA	SFA	MUFA	PUFA	C14:0	C16:0	C18:0	C18:1		
6011	F1	2,2	-	-	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	8,95 €
6030	F5	2,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	8,90 €
6012	F2	3,2	-	-	-	550	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	8,95 €
6031	F6	3,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	8,90 €
6013	F3	4,2	3,5	4,7	13,3	200	-0,520	6,68	2,7	0,2	1,3	2,9	1,1	0,2	0,5	1,3	0,5	1,0	40 mL	11,85 €
6032	F7	4,7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	8,90 €
6014	F4	5,5	-	4,8	-	300	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	8,95 €
6033	F8	6,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	8,90 €
6107	E1	-	3,0	4,2	11,5	-	-0,450	-	2,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	9,90 €
6108	E2	-	3,3	-	-	-	-0,510	-	2,6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	9,20 €
6109	E3	-	3,8	-	-	-	-0,525	-	3,0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	9,20 €
6110	E4	-	4,2	5,3	14,5	-	-0,600	-	3,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	40 mL	9,90 €
6015	Set F1-F4	Slope/Intercept bei Fett, Harnstoff; Intercept bei Protein, Laktose-Monohydrat, Trockenmasse, Gefrierpunkt, pH-Wert, Casein, NPN, Fettsäuren																	4 x 40 mL	30,80 €
6028	Set F1-F8	Slope/Intercept bei Fett, Harnstoff; Intercept bei Protein, Laktose-Monohydrat, Trockenmasse, Gefrierpunkt, pH-Wert, Casein, NPN, Fettsäuren																	8 x 40 mL	61,35 €
6027	Set F1-F4, PM8 ¹	Slope/Intercept bei Fett, Harnstoff; Intercept bei Protein, Laktose-Monohydrat, Trockenmasse, Gefrierpunkt, pH-Wert, Casein, NPN, Fettsäuren																	5 x 40 mL	42,20 €
6111	Set E1-E4	Slope/Intercept bei Protein, Gefrierpunkt, Casein; Intercept bei Laktose-Monohydrat, Trockenmasse																	4 x 40 mL	32,45 €
6113	2 Sets E1-E4 ²	Slope/Intercept bei Protein, Gefrierpunkt, Casein, Laktose-Monohydrat, Trockenmasse																	8 x 40 mL	65,20 €
6112	Set E1, E4, F3 ³	Slope/Intercept bei Protein, Laktose-Monohydrat, Trockenmasse, Gefrierpunkt, Casein; Intercept bei Fett, Harnstoff, pH-Wert, NPN, Fettsäuren																	3 x 40 mL	27,10 €

¹ Zur Kalibrierung bis ca. 7 % Fett können die Rohmilch-LZS F1-F4 um den LZS PM8 aus pasteurisierter Milch ergänzt werden. Testkalibrierungen wurden durchgeführt.


² Durch die Mischung verschiedener Chargen E1-E4 stehen 8 verschiedene Proben für die Slope/Intercept-Kalibrierung bzw. -Justierung zur Verfügung. Testkalibrierungen wurden durchgeführt.

³ Durch die Mischung verschiedener Chargen E1, E4, F3 stehen 3 verschiedene Proben für die Slope/Intercept-Kalibrierung bzw. -Justierung zur Verfügung. Testkalibrierungen wurden durchgeführt.

Produkte aus pasteurisiertem Rahm

zur Kalibrierung und Justierung von Analyse-Geräten und zur Überprüfung von nass-chemischen Analyse-Methoden

Zertifizierte schockgefrorene Langzeitstandards (LZS) (ab Herstellungsdatum 2 Jahre haltbar)

QSE-Produkt-Nr.	Produktbezeichnung	Referenzwert (kann je nach Charge leicht variieren)			Packungseinheit	Preis/Einheit 
		Fett [g/100g]	Protein [g/100g]	Trockenmasse [g/100g]		
pasteurisierter Rahm (niedriger Fettgehalt):						
6017	PM4	10	3,2	17	40 mL	10,75 €
6018	PM5	12	3,1	20	40 mL	10,75 €
6019	PM6	16	3,0	24	40 mL	10,75 €
6020	PM7	20	2,8	28	40 mL	10,75 €
6021	Set PM4-PM7	Slope/Intercept bei Fett, Protein, Trockenmasse			4 x 40 mL	36,90 €
pasteurisierter Rahm (hoher Fettgehalt):						
6700	R1	25	-	32	40 mL	12,95 €
6701	R2	30	2,2	37	40 mL	13,45 €
6706	R5	33	-	39	40 mL	12,95 €
6702	R3	35	-	40	40 mL	12,95 €
6707	R6	37	-	43	40 mL	12,95 €
6703	R4	40	2,0	45	40 mL	13,45 €
6709	R7	47	-	52	40 mL	13,45 €
6704	Set R1-R4	Slope/Intercept bei Fett (25-40%), Trockenmasse; Intercept bei Protein			4 x 40 mL	45,30 €
6710	Set R1-R4, R7	Slope/Intercept bei Fett (25-47%), Trockenmasse; Intercept bei Protein			5 x 40 mL	56,25 €
6708	Set R2, R5, R6, R4	Slope/Intercept bei Fett (30-40%), Trockenmasse; Intercept bei Protein			4 x 40 mL	43,80 €
6705	Set PM6, PM7, R2, R4	Slope/Intercept bei Fett (16-40%), Protein, Trockenmasse			4 x 40 mL	45,10 €

Zahlungs- und Lieferbedingungen

EXW „ex works“ Lieferung [Incoterms®2010]

Unsere Listenpreise verstehen sich als Nettopreise zuzüglich der aktuellen Umsatzsteuer, sowie zuzüglich Versandkosten (diese werden nach Aufwand berechnet).

Firmen mit Sitz in anderen EU-Ländern, die uns ihre **EU-UST-Identifikationsnummer** mitgeteilt haben, werden **nicht** mit der deutschen Mehrwertsteuer belastet.

Bitte überweisen Sie den Rechnungsbetrag auf der Rechnung angegebene Bankverbindung **innerhalb von 10 Tagen** an die unten angegebene Bankverbindung.

Bei internationalem Bankverkehr (außerhalb des europäischen Wirtschaftsraums) fallen 35,00 € Bankabwicklungsgebühr an.

Rabattstaffelung:

Sie benötigen mehrere Einheiten eines Produktes? Wenn sie mindestens 8 Einheiten eines Produktes bestellen, können wir Ihnen einen zusätzlichen Rabatt von:

ab 8 Einheiten: 5 %
 ab 15 Einheiten: 10 %
 ab 35 Einheiten: 15 %
 einräumen.

Lieferbasis für gefrorene Materialien:



Der Versand von tiefgekühlten Referenzmaterialien erfolgt in gefrorenem Zustand sowie separat von nicht gefrorenen Produkten (Express-Versand). Das Datenblatt enthält genaue Hinweise zum Auftauen des Materials. Die Preise verstehen sich hier zzgl. der zusätzlichen Verpackungskosten (siehe unten). Sie haben allerdings die Möglichkeit, die Verpackung an uns zurückzusenden. In diesem Fall werden die Verpackungskosten anteilig gutgeschrieben.

❄ Verpackungskosten:

Verpackungsgröße	Anzahl Flaschen	Verpackungsmaterial	Verpackungskosten	Gutschrift für die Rücksendung von Verpackungsmaterialien ¹⁾
VP1	Bis 12 Fl.	Thermobox + 7 KA	20,00 €	13,00 € ²⁾
VP2	Bis 30 Fl.	Thermobox + 11 KA	35,00 €	28,00 € ²⁾
VP3	Bis 52 Fl.	Thermobox + 11 KA	35,00 €	22,00 €
VP4	Bis 65 Fl.	Thermobox + 17 KA	48,00 €	28,00 €
VP5	Bis 104 Fl.	Thermobox + 25 KA	51,00 €	31,00 €
VP6	Bis 150 Fl.	Thermobox + 26 KA	53,00 €	33,00 €
VP3 und VP6	Bis 50 Fl.	Thermobox + Trockeneis	abweichend	abweichend

KA = Kühlakku

¹⁾ Jeder Kühlakku, der nicht zurück geschickt wird, mindert die Gutschrift um 2,00 €

²⁾ Abzüglich Bearbeitungsgebühr 7,00 €

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der muva kempten GmbH (www.muva.de)

Bestellformular QSE GmbH

Bitte schicken Sie das ausgefüllte Bestellformular an **E-Mail: sales@qse-gmbh.com**
Sollten Sie Fragen haben oder wünschen Sie eine individuelle Beratung, stehen wir Ihnen gerne telefonisch unter Tel.: +49 (0) 9826 / 623-44 zur Verfügung.

Firma:		
Empfänger (Name/Abteilung):		
Lieferadresse:		
Rechnungsadresse (nur falls von Lieferadresse abweichend):		
E-Mail:		
Telefonnummer:		
Faxnummer:		
Kundennummer (falls vorhanden):		
Umsatzsteuernummer:		
Produkt-Nr. oder Produktbezeichnung	Anzahl/Einheit	Anmerkung (z. B. Dauerauftrag für regelmäßige Lieferung)

Es gelten die zum Zeitpunkt der Bestellung gültigen Preise.

Datum und Unterschrift

QSE GmbH
Sitz der Gesellschaft: Wolnzach / Amtsgericht Ingolstadt: HRB 4147
Geschäftsführung: Alfred Enderle, Christine Röhl
Hochstatt 2
D-85283 Wolnzach

Kontaktieren Sie uns unter:
Tel.: +49 (0) 9826/623-44
E-Mail: sales@qse-gmbh.com
Web: www.qse-gmbh.de

Bestellformular für Referenzmaterialien

Bestell-Nr.:

Kunden-Nr.:

Bitte senden Sie mir folgende Materialien in folgenden Mengen (Packungseinheiten)

Menge	Material	Anmerkungen (z. B. regelmäßige Lieferung in folgenden Zeitabständen) *

*Versand ist prinzipiell jederzeit möglich, außerdem bieten wir einen regelmäßigen Wochen- bzw. Monatsversand an.

Firma:		
Straße:		
PLZ / Ort:		
Ansprechpartner:		
Telefon:		
E-Mail:		

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der muva kempton GmbH (www.muva.de)

Datum

Nachname, Vorname

muva kempton GmbH
 Sitz der Gesellschaft: Kempten / Amtsgericht Kempten: HRB 13347
 Geschäftsführer: Dr. Maximilian Moravek
 Ignaz-Kiechle-Straße 20-22
 D-87437 Kempten (Allgäu)

Ihre Ansprechpartnerin:
 Sandra Albrecht / Simone Nitzsche
 Tel.: +49 (0) 831/5290-233 oder -279
 E-Mail: rm@muva.de
 Web: www.muva.de