

Langzeit-Kalibriermaterialien



ÜBERSICHT

Beschreibung **STANDARON**[®]-Materialien

Das DRRR hat mit dem Institut für Lebensmittelqualität (IfL) eine weitreichende Kooperation geschlossen. Schwerpunkt der Kooperation ist die gemeinsame Entwicklung und Vermarktung von Langzeit-Kalibriermaterialien für die Lebensmittelwirtschaft. Die gemeinsam entwickelten Materialien werden unter dem Namen **STANDARON**[®] vermarktet.

Durch diese Kooperation entsteht ein Dienstleistungsangebot, welches nicht nur regional sondern nun auch national, sowohl in Norddeutschland als auch in Süddeutschland ein einheitliches Referenzsystem für die Rohmilchanalytik darstellt. Damit bietet es natürlich auch mehr Vorteile und Sicherheit für unsere internationalen Kunden. Die Kooperation hat ihre Kompetenz bereits bei den neu eingeführten **STANDARON**[®]-Rohrahm-Materialien beweisen können. Der Qualitätsvorsprung der Materialien u.a. bei Linearität, Präzision und Stabilität hat sich deutlich bestätigt. Neben Standard-Materialien wird ein Fokus der Kooperation darauf gelegt maßgeschneiderte, kundenbezogene Materialien herzustellen, die speziell auf den jeweiligen Produktionsprozess abgestimmt sind.

Für Fragen zur Anwendung der Materialien stehen wir Ihnen jederzeit sehr gerne zur Verfügung.

Gerne beraten wir Sie dabei, Ihre Kalibration abzusichern.

STANDARON[®] Langzeit-Kalibriermaterialien (LKM) für Rohmilch, Rohrahm und pasteurisierte Milch werden bevorzugt für die Kalibrierung von IR-Geräten genutzt.

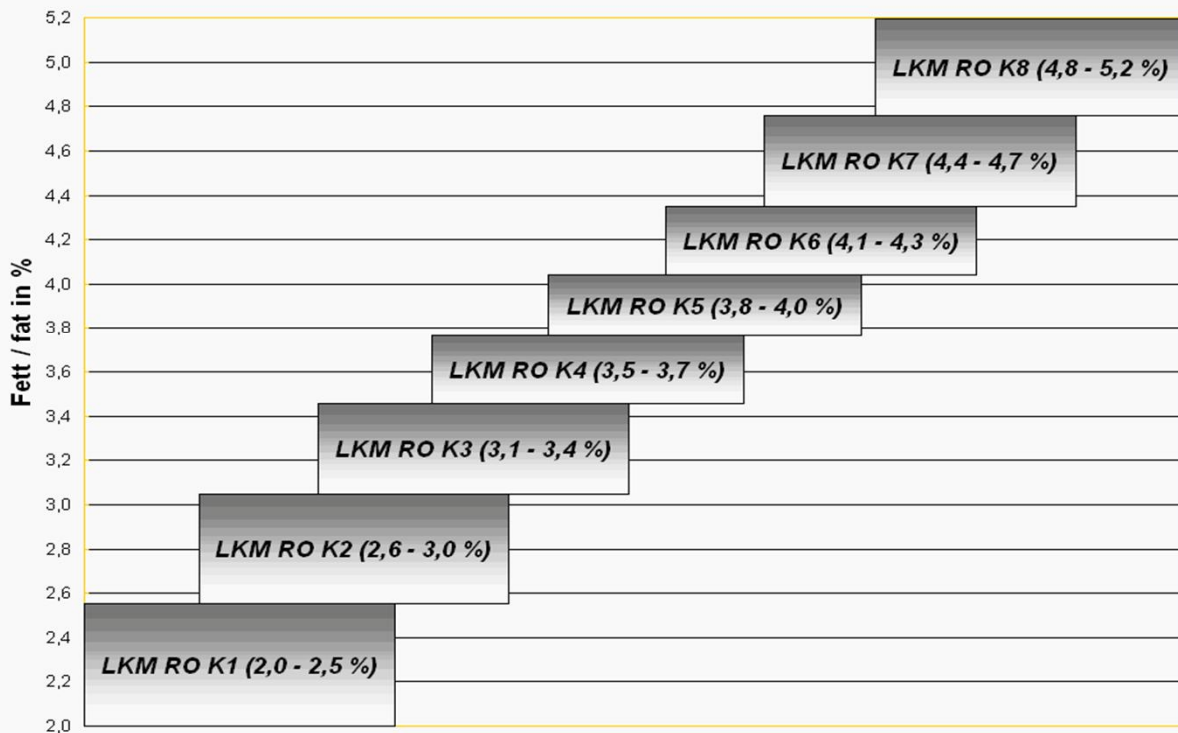
Die Referenzwerte der **STANDARON**[®]-Materialien werden von ausgewählten „Referenzlaboratorien“ bestimmt. Diese Laboratorien erbringen den Nachweis zur Erfüllung der DIN EN ISO/IEC 17025:2005 im Rahmen von Akkreditierungsverfahren der deutschen Akkreditierungsstelle DAkkS.

Übersicht

Rohmilch

LKM-Typ	Fett	Protein	Lactose	Trocken- masse	Gefrier- punkt	Harnstoff	Packungs- größe	Preise
	<i>Röse-Gottlieb</i> g/100g	<i>Kjeldahl</i> g/100g	<i>enzym.</i> g/100g	<i>102 °C</i> g/100g	<i>Kryos- kopie</i> °C	<i>enzym.</i> mg/l		
Referenzwert							50 ml	17,20 €
LKM RO K1	2,0 - 2,5 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.						
LKM RO K2	2,6 - 3,0 %							
LKM RO K3	3,1 - 3,4 %							
LKM RO K4	3,5 - 3,7 %							
LKM RO K5	3,8 - 4,0 %							
LKM RO K6	4,1 - 4,3 %							
LKM RO K7	4,4 - 4,7 %							
LKM RO K8	4,8 - 5,2 %							

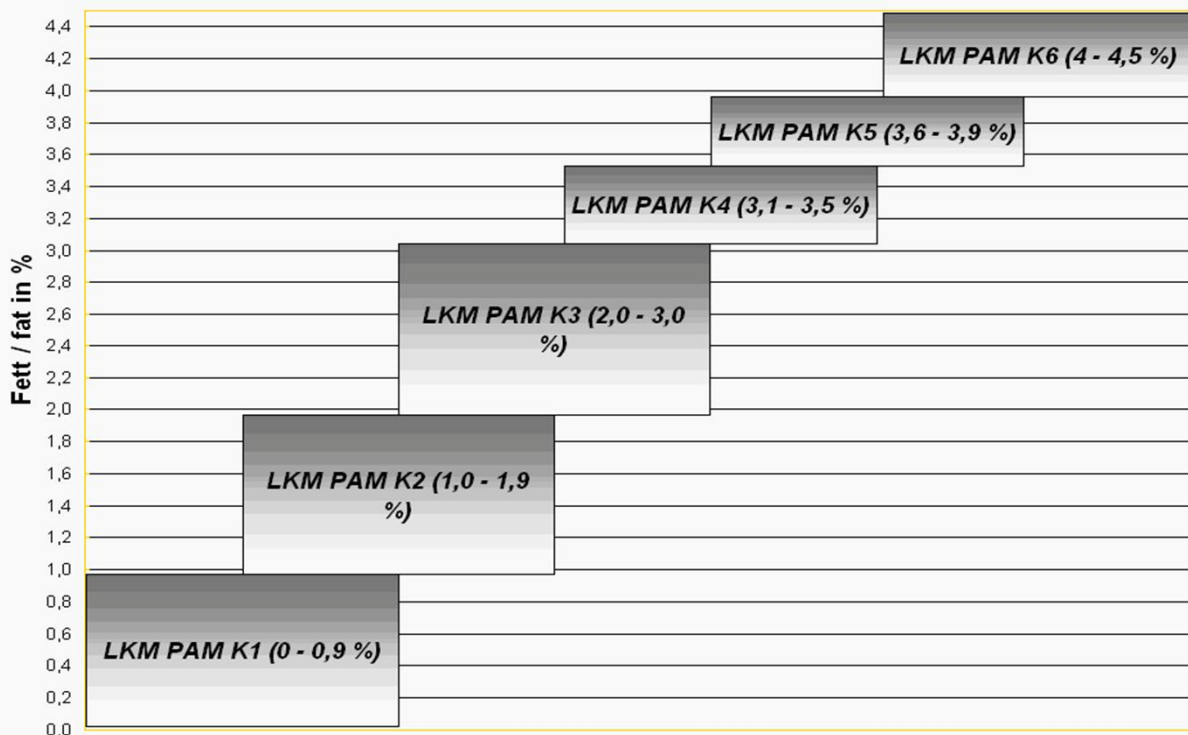
Beispielgrafiken für die Auswahl von Langzeit-Kalibriermaterialien:



Übersicht

pasteurisierte Milch

LKM-Typ	Fett	Protein	Lactose Mono-hydrat	Trocken-masse	Gefrier-punkt	Harnstoff	Packungs-größe	Preise
	<i>Röse-Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	102 °C	<i>Kryos-kopie</i>	<i>enzym.</i>		
	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	°C	mg/l		
Referenzwert								
LKM PAM K1	0,0 - 0,9 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.					50 ml	15,10 €
LKM PAM K2	1,0 - 1,9 %							
LKM PAM K3	2,0 - 3,0 %							
LKM PAM K4	3,1 - 3,5 %							
LKM PAM K5	3,6 - 3,9 %							
LKM PAM K6	4,0 - 4,5 %							
Beispielgrafiken für die Auswahl von Langzeit-Kalibriermaterialien:								

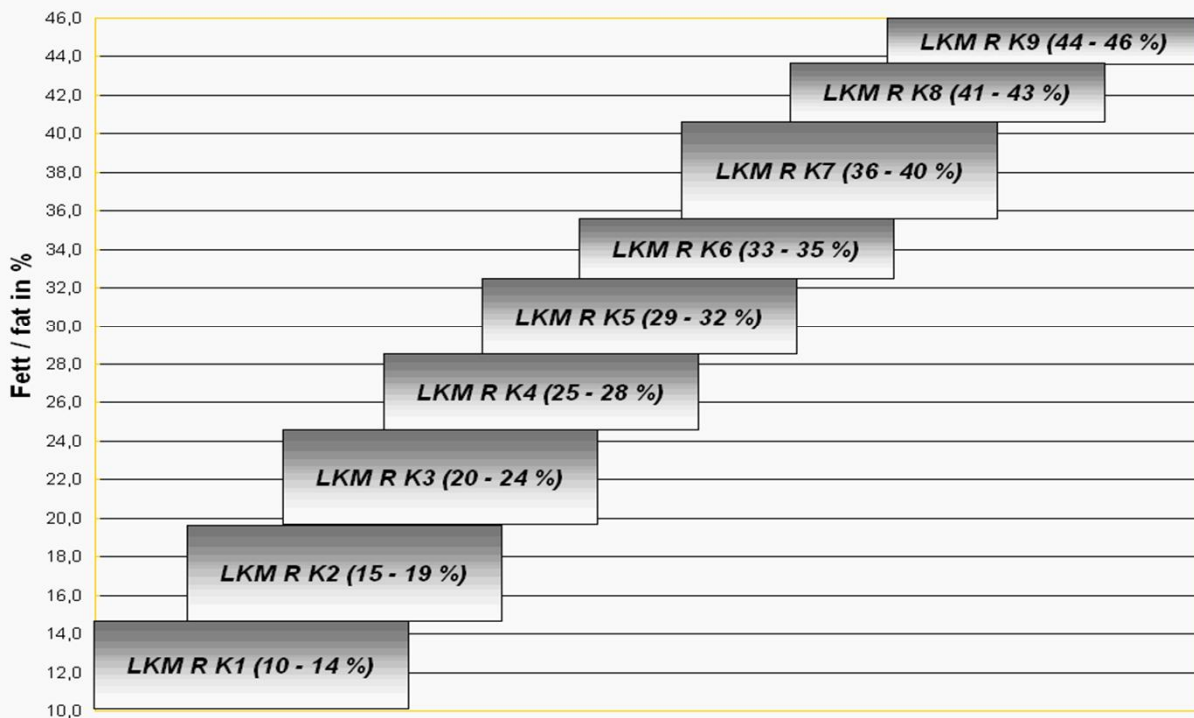


Übersicht

Rohrahm

LKM-Typ	Fett	Protein	Lactose Mono- hydrat	Trocken- masse	Gefrier- punkt	Harnstoff	Packungs- größe	Preise
	<i>Röse-Gottlieb</i> g/100g	<i>Kjeldahl</i> g/100g	<i>enzym.</i> g/100g	102 °C g/100g	<i>Kryos- kopie</i> °C	<i>enzym.</i> mg/l		
Referenzwert								
LKM R K1	10 - 14 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.					50 ml	17,90 €
LKM R K2	15 - 19 %							
LKM R K3	20 - 24 %							
LKM R K4	25 - 28 %							
LKM R K5	29 - 32 %							
LKM R K6	33 - 35 %							
LKM R K7	36 - 40 %							
LKM R K8	41 - 43 %							
LKM R K9	44 - 46 %							

Beispielgrafiken für die Auswahl von Langzeit-Kalibriermaterialien:



Ihre Ansprechpartner in der DRRR GmbH, Kempten:
 Team Referenzmaterialien
 Dr. Ulrich Leist

Ihre Ansprechpartner in der LUFA NORD-WEST, Oldenburg
 Angela Fehrmann-Reese
 Sarah Pietsch

Kontaktdaten:
 +49 (0)8 31/960 878-0
 +49 (0)8 31/960 878-78

+49 (0)4 41/97 352-131
 +49 (0)4 41/97 352-152