



Chokfrossen Certificeret Referencemateriale

Kalibreringsstandarder
til kalibrering af FTIR-udstyr

Virksomhed

Eurofins Milk Testing Denmark A/S
Ladelundvej 85
6600 Vejen
Denmark
VAT-code: DK38277308



Milk Testing

Eurofins Milk Testing Denmark A/S tilbyder certificeret referencemateriale til kalibrering af FTIR-udstyr på mejerier og laboratorier.

Produktionen af kalibreringsstandarder er akkrediteret af DANAK i henhold til DS/EN ISO 17034:2016 med akkrediteringsnummer 597.

Fordele

Chokfrosne kalibreringsstandarder har en meget **længere holdbarhed** end friske kalibreringsstandarder. Dette muliggør kalibrering af FTIR-udstyret ud fra den samme kalibreringsstandard flere gange, før det bliver nødvendigt at skifte til et nyt batch af kalibreringsstandarder.

Spar tid og ressourcer med sikker monitorering og **nøjagtig kalibrering** af FTIR-måleudstyr ved brug af standarder med referenceværdier, der er fastsat ud fra resultater fra op til syv forskellige laboratorier.

Chokfrosne kalibreringsstandarder er **nemme at bruge**. De skal blot opbevares ved -18°C til -20°C og optøes ved at følge instruktionerne til højre, derefter er de klar til at blive målt.



Produkter

Vi producerer chokfrosne kalibreringsstandarder i kategorierne **rå**, **skummet-**, og **konsummælk**, **valle**, **permeat**, og **høj protein**.

Parametrene af de forskellige standarder ligger i de intervaller, der kort er beskrevet i tabellen nedenfor. Brug [linket](#) eller **QR-koden** nederst på siden for yderligere information om vores kalibreringsstandarder.

Standarder	Fedt %	Protein %	Tørstof %	Lactose %	Casein %	Frysepunkt
Rå Mælk	1,2 – 7,1	3,0 – 4,5	10,0 – 17,0	4,0 – 5,5	2,6 – 3,6	$-0,517^{\circ}\text{C}$ til $-0,520^{\circ}\text{C}$
Valle	0,04 – 0,29	0,6 – 4,0	4,5 – 10,5	3,0 – 5,5	-	-
Skummetmælk	0,04 – 0,10	3,0 – 4,0	9,0 – 10,0	4,5 – 5,5	-	-
Konsummælk	0,2 – 4,3	3,0 – 4,0	9,0 – 13,0	-	-	-
Permeat	-	0,15 – 0,25	-	-	-	-
HP (Høj Protein)	-	4,5 – 5,1	-	-	-	-

Chokfrosne Kalibreringsstandarder er Nemme at Optø ...

Placér prøverne i et $40-43^{\circ}\text{C}$ vandbad i 50 minutter, **vend prøven** 20-30 gange og tjek at prøven ser homogen ud og at prøvens temperatur er $40\pm 1^{\circ}\text{C}$. Prøverne er da **klar til brug**.

calibration@eurofins.dk

www.eurofins.dk/maelke-og-veterinaeranalyser/crm-dan/

