

Langzeit-Kalibrierstandards für Rohmilch Datenblatt und Qualitätszertifikat (Stand: 30.11.2007)

Datenblatt der Materialien: Produktion September 2007, MHD: September 2010

| Prod. Nr. | | Fett (Röse-Gottlieb) (g/100g = %) | Protein (Kjeldahl) (g/100g = %) | Laktose (Monohydrat:enzym.) (g/100g = %) | Gefrierpunkt (kryoskopisch) (°C) | Harnstoff (pH-Differenzial; Skalar; enzym.) (mg/l) | pH-Wert | Trockenmasse (Seesand) (g/100g = %) | Verwendung |
|-----------|--|---|---------------------------------------|--|--|--|----------------|---|--|
| F 1 | Referenzwerte mit Unsicherheitsbereich * | 2,341 +/- 0,006 | | | | 140,3 +/- 7,6 | | | Steilheitseinstellung (Slope) bei Fett und Harnstoff |
| | Streubereich der Homogenität (95%) ** | 0,006 | | | | 6,08 | | | |
| | Vertrauensbereich Referenzmethode***; Anzahl Werte | 0,003; 24 | | | | 7,60; 12 | | | |
| F 2 | Referenzwerte mit Unsicherheitsbereich * | 3,327 +/- 0,005 | | | | 422,9 +/- 14,0 | | | Steilheitseinstellung (Slope) bei Fett und Harnstoff |
| | Streubereich der Homogenität (95%) ** | 0,005 | | | | 7,34 | | | |
| | Vertrauensbereich Referenzmethode***; Anzahl Werte | 0,005; 24 | | | | 14,00; 12 | | | |
| F 3 | Referenzwerte mit Unsicherheitsbereich * | 4,220 +/- 0,008 | 3,468 +/- 0,010 | 4,742 +/- 0,035 | -0,5201 +/- 0,0027 | 238,4 +/- 3,4 | 6,66 +/- 0,013 | 13,10 +/- 0,06 | Niveaueinstellung (Intercept) u. Steilheitseinstellung (Slope) bei Fett, Protein, Laktose, Gefrierpunkt, Harnstoff, pH-Wert und Trockenmasse Multiparameterstandard |
| | Streubereich der Homogenität (95%) ** | 0,008 | 0,010 | 0,010 | 0,0009 | 3,38 | 0,013 | 0,018 | |
| | Vertrauensbereich Referenzmethode***; Anzahl Werte | 0,005; 24 | 0,007; 24 | 0,035; 24 | 0,0006; 40 | 2,75; 9 | 0,006; 10 | 0,062; 12 | |
| F 4 | Referenzwerte mit Unsicherheitsbereich * | 5,497 +/- 0,011 | | | | 228,7 +/- 8,9 | | | Steilheitseinstellung (Slope) bei Fett und Harnstoff |
| | Streubereich der Homogenität (95%) ** | 0,011 | | | | 4,21 | | | |
| | Vertrauensbereich Referenzmethode***; Anzahl Werte | 0,006; 24 | | | | 8,93; 12 | | | |

Firmensitz:
QSE GmbH
Hochstatt 2
85283 Wolnzach

Tel.+49(0)8442/9599-600
Fax+49(0)8442/9599-5600
info@qse-gmbh.de
www.qse-gmbh.de
USt-IdNr. DE248818115

Geschäftsführung:
Christa Bout
Amtsgericht Ingolstadt
HRB4147

Betriebsstätte:
Steingruber Straße 6
91746 Weidenbach/Triesdorf
Tel.+49(0)9826/623-44
Fax+49(0)9826/623-45

Ein Unternehmen des
Milchprüfung Bayern e.V.



ALLGEMEINE INFORMATIONEN ZU DEN MATERIALIEN

Schockgefrorene Rohmilch, mind. 40 ml pro Packungseinheit.

VERPACKUNG

Kunststoff-Flasche mit Schraubverschluss für direkten Einsatz in IR-Automaten.

GRUNDLAGEN DER REFERENZWERTE

Unsicherheit *

Basis der Referenzwerte sind Messwerte, die unter strikter statistischer Kontrolle ermittelt wurden. Für die Unsicherheitsbereiche wurden jeweils die Vertrauensbereiche der Mittelwerte und die Homogenität des Materials in Betracht gezogen. Der jeweils höhere Wert wurde als Messunsicherheit verwendet.

Homogenität zwischen Packungseinheiten **

Für das Homogenisierungs- und Portionierungsverfahren wurde an 10 statistisch ausgewählten Packungseinheiten je eine Einzelbestimmung sowie parallel dazu aus einer Packungseinheit eine Zehnfachbestimmung jeweils mit FTIR-Messung durchgeführt. Daraus kann die Homogenität zwischen den Packungseinheiten statistisch abgeschätzt werden.

Ermittlung der Referenzwerte ***

Mittelwert \pm Vertrauensbereich; Zahl der Einzelwerte. Die Einzelwerte wurden in bis zu 8 verschiedenen Laboratorien jeweils unter Wiederholbedingungen ermittelt.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG

Die Materialien sind geeignet zur Kalibrierung (Überprüfung) und Justierung (Einstellung) der IR-Bestimmung von Rohmilch. Durch die Verwendung dieser Materialien wurde beim Milchprüfing Bayern e.V. eine wesentliche Verbesserung der Richtigkeit der Untersuchungen und der Langzeitstabilität der Gerätekalibrierung erreicht.

Durch die Langzeitstabilität und genaue Charakterisierung sind die Materialien in besonderer Weise auch als Vergleichsproben der gleichen Matrix in der Referenzanalytik anzuwenden.

Das Material muss nach folgender Vorschrift behandelt, d.h. gelagert, aufgetaut und verwendet werden:

- Bei Erhalt der Lieferung ist zu prüfen, ob die Materialien noch im Gefrierzustand sind. Wenn dies nicht vollständig der Fall ist, muss eine sofortige Verwendung erfolgen. Ein Wiedereinfrieren ist nicht möglich. Ist der Gefrierzustand vollständig erhalten, müssen die Materialien bei einer Temperatur von unter -20 °C gelagert werden.
- Am Untersuchungstag sind die Materialien vor der Untersuchung auf 40 °C anzuwärmen. Dazu empfehlen wir, sie für 35 - 40 min in ein Wasserbad mit einer Temperatur von 41 - 43 °C zu stellen. Die Proben müssen gut durchmischt werden. Falls sich ein Absatz unten in der Flasche gebildet hat, sollten Sie diesen z.B. durch Rühren in Lösung bringen. Danach können die Materialien entsprechend Ihrer Methode untersucht werden. Ist es dazu notwendig, sie wiederum auf 20 °C abzukühlen, darf dies nur langsam bei dieser Umgebungstemperatur geschehen (z. B. in einem Wasserbad von 20 °C). Keineswegs dürfen sie schnell in einem Eisbad heruntergekühlt werden.
- Bei dem Material handelt es sich um analytische Proben, die nicht zum Verzehr geeignet sind.

Stabilität

Das Material wird fortlaufend überwacht. Die Haltbarkeit ist nach den derzeitigen Erfahrungen bis mindestens, siehe Materialbezeichnung, gegeben. Die Lagerung erfolgt bei einer Temperatur von höchstens -20°C.

Die Referenzwerte und Ihre Unsicherheitsbereiche werden unter der Voraussetzung garantiert, dass das Material wie oben beschrieben gelagert, aufgetaut und verwendet wird.

QSE GmbH

Firmensitz:
QSE GmbH
Hochstatt 2
85283 Wolnzach

Tel.+49(0)8442/9599-600
Fax+49(0)8442/9599-5600
info@qse-gmbh.de
www.qse-gmbh.de
USt-IdNr. DE248818115

Geschäftsführung:
Christa Bout
Amtsgericht Ingolstadt
HRB4147

Betriebsstätte:
Steingruber Straße 6
91746 Weidenbach/Triesdorf
Tel.+49(0)9826/623-44
Fax+49(0)9826/623-45

Ein Unternehmen des
Milchprüfing Bayern e.V.

