



**Eine Marke der DRRR GmbH  
und der LUFA Nord-West**

#### Die Marke STANDARON®

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.

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

#### Referenzsystem für die Rohmilchanalytik

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.

**Die Referenzwerte der STANDARON®-Materialien werden von ausgewählten „Referenzlaboratorien“ bestimmt. Diese Laboratorien erbringen den Nachweis zur Erfüllung der Anforderungen nach DIN EN ISO/IEC 17025:2017**

#### Fragen zur Anwendung

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

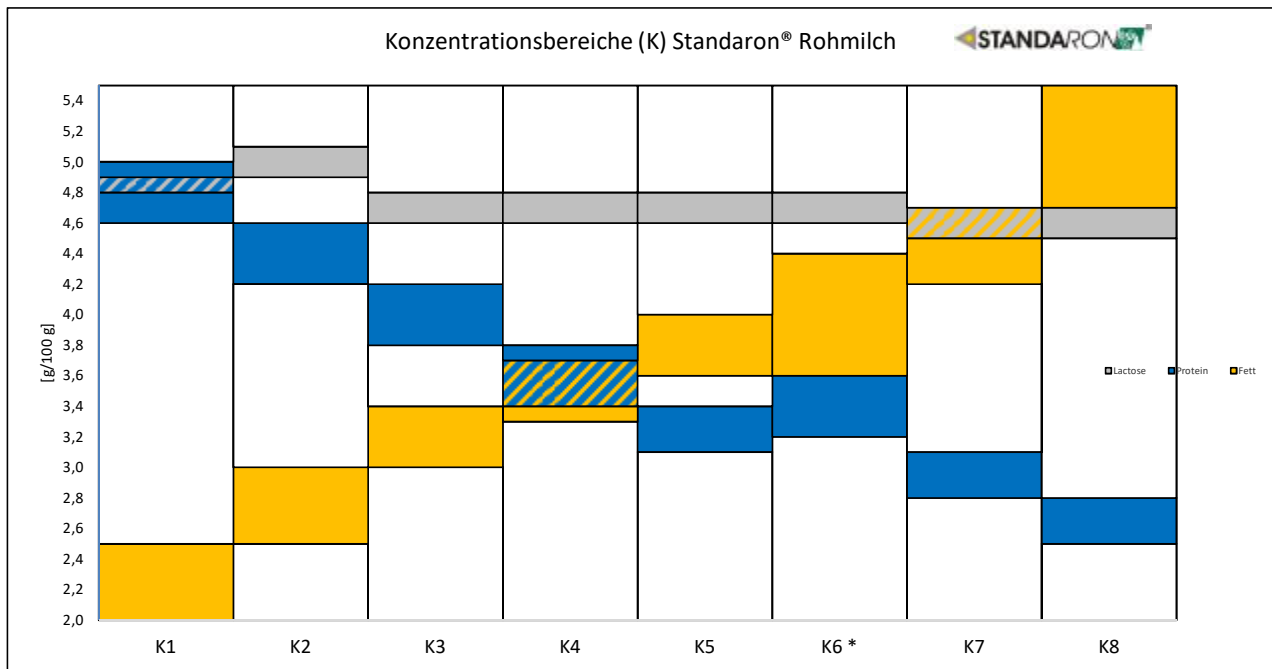
#### Anwendung der Materialien

Gerne beraten wir Sie dabei, Ihre Kalibration abzusichern.

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 67.

LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Lactose	Trocken- masse	Gefrier- punkt	Harnstoff	Packungs- größe	Preis
		<i>Röse- Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	102 °C	<i>Kryoskopie</i>	<i>enzym.</i>		
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	m°C	mg/kg		
LKM RO K1	1141021	2,0 - 2,5 %	4,6 - 5,0 %	4,8 - 4,9 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.	50 ml	20 €		
LKM RO K2	1141022	2,5 - 3,0 %	4,2 - 4,6 %	4,9 - 5,1 %					
LKM RO K3	1141023	3,0 - 3,4 %	3,8 - 4,2 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K4	1141024	3,3 - 3,7 %	3,4 - 3,8 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K5	1141025	3,6 - 4,0 %	3,1 - 3,4 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K6 *	1141026	3,6 - 4,4 %	3,2 - 3,6 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K7	1141027	4,2 - 4,7 %	2,8 - 3,1 %	4,5 - 4,7 %					
LKM RO K8	1141028	4,7 - 5,5 %	2,5 - 2,8 %	4,5 - 4,7 %					

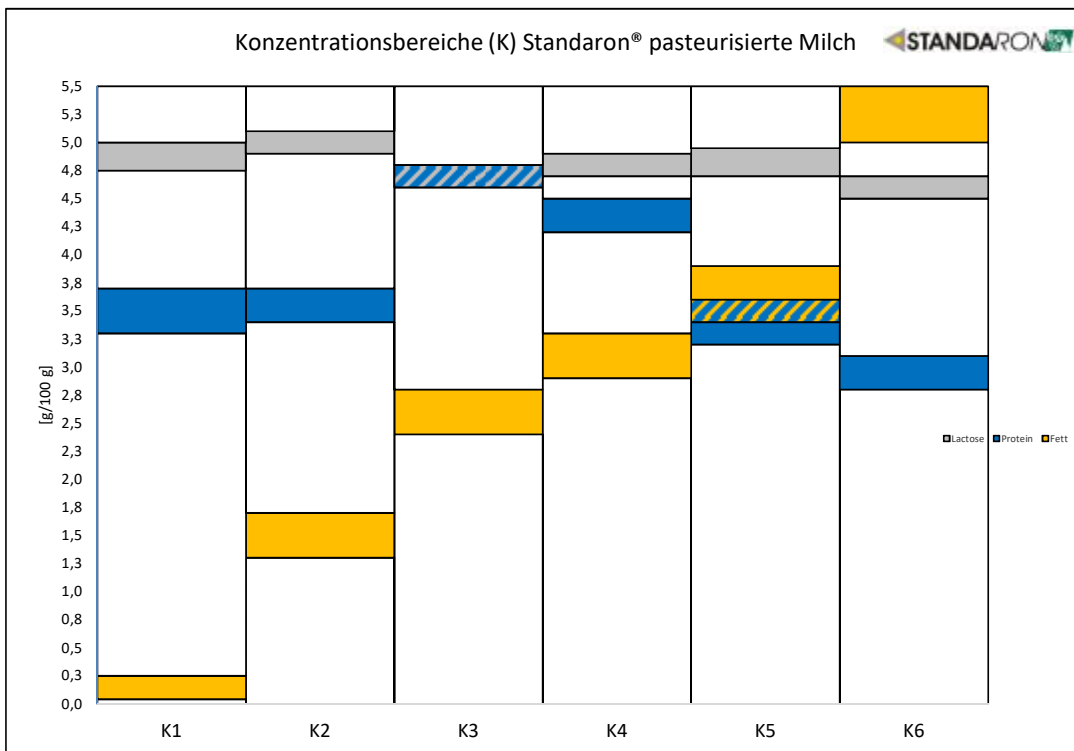
\* unmodifizierte Rohmilch, höhere Varianzen möglich



# STANDARON® - Übersicht pasteurisierte Milch

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 67.

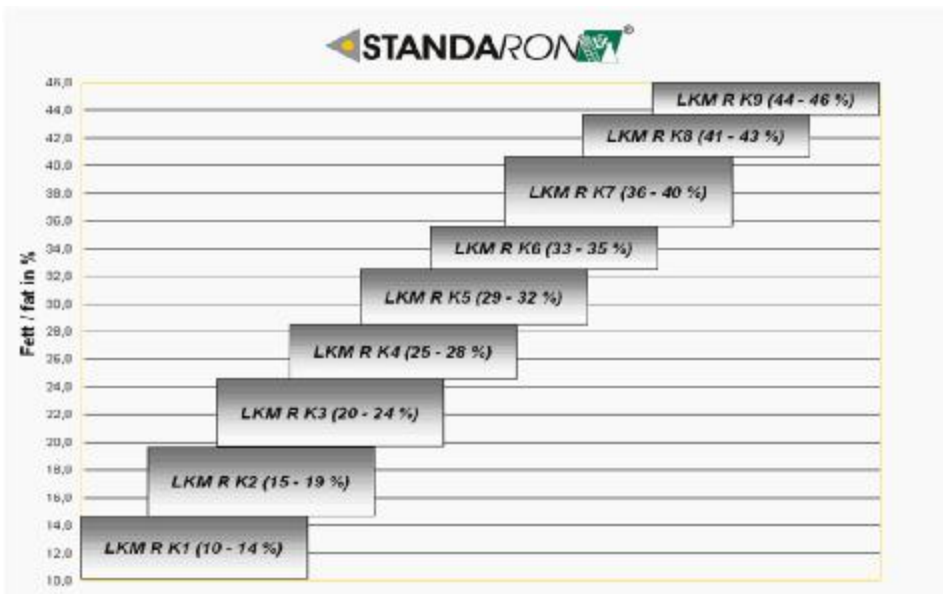
LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Lactose Mono- hydrat	Trocken- masse	Gefrier- punkt	Packungs- größe	Preis
		<i>Röse- Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	102 °C	<i>Kryos-kopie</i>		
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	°C		
LKM PAM K1	1141001	0,04 - 0,25 %	3,3 - 3,7 %	4,75 - 5,0 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.	50 ml	18 €	
LKM PAM K2	1141002	1,3 - 1,7 %	3,4 - 3,7 %	4,9 - 5,1 %				
LKM PAM K3	1141003	2,4 - 2,8 %	4,6 - 4,8 %	4,6 - 4,8 %				
LKM PAM K4	1141004	2,9 - 3,3 %	4,2 - 4,5 %	4,7 - 4,9 %				
LKM PAM K5	1141005	3,4 - 3,9 %	3,2 - 3,6 %	4,7 - 4,95 %				
LKM PAM K6	1141006	5,0 - 5,5 %	2,8 - 3,1 %	4,5 - 4,7 %				



# STANDARON® - Übersicht Rohrahm

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 67.

LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Trocken- masse	Packungs- größe	Preis
		<i>Röse- Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	102 °C		
		g/100g	g/100g	g/100g		
LKM R K1	1141011	10 - 14 %	Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.	50 ml	20 €	
LKM R K2	1141012	15 - 19 %				
LKM R K3	1141013	20 - 24 %				
LKM R K4	1141014	25 - 28 %				
LKM R K5	1141015	29 - 32 %				
LKM R K6	1141016	33 - 35 %			24 €	
LKM R K7	1141017	36 - 40 %			25 €	
LKM R K8	1141018	41 - 43 %				
LKM R K9	1141019	44 - 46 %				



Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 67.

LKM-Typ	Art. Nr.	Fett	Protein	Lactose Mono- hydrat	Trocken- masse	Asche	Packungs- größe	Preis
		<i>Röse- Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	<i>102 °C</i>	<i>Kryos-kopie</i>		
		g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	°C		
Süßmolke	1141031	<b>Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.</b>					50 ml	22 €
Sauermolke	1141032						50 ml	
Molke- konzentrate	1141033						50 ml	

Ihre Ansprechpartner in der DRRR GmbH, Kempten: Team Referenzmaterialien Dr. Ulrich Leist	+49 (0)8 31/960 878-0
Ihre Ansprechpartner in der LUFÄ NORD-WEST, Oldenburg Sarah Pietsch	+49 (0)4 41/97 352-152