



**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.

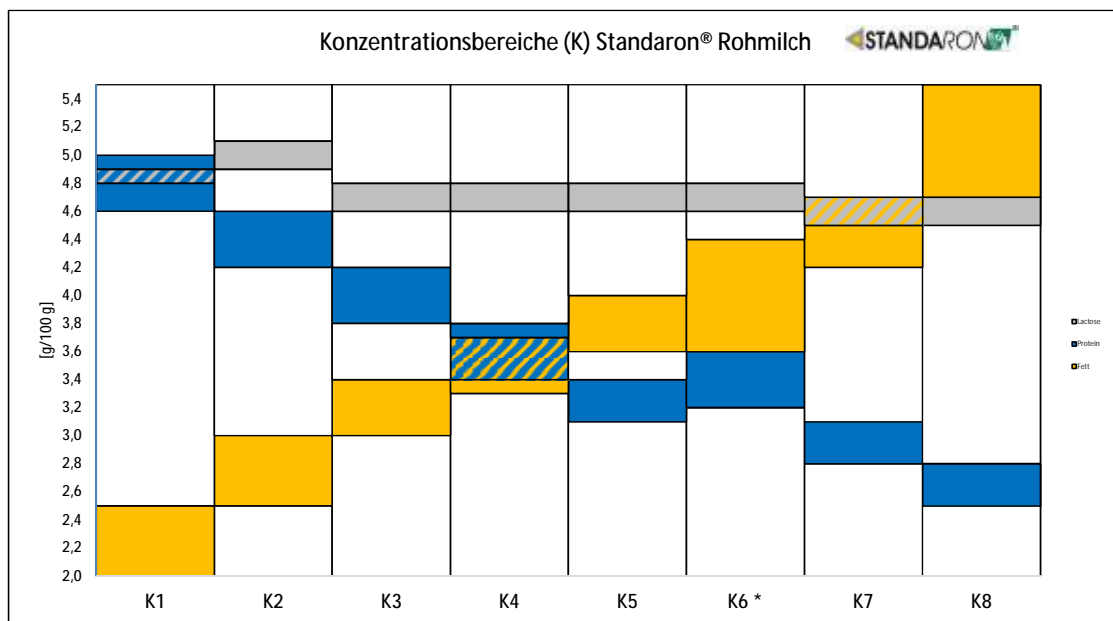
Gerne beraten wir Sie dabei, Ihre Kalibration abzusichern.

**Anwendung der Materialien**

Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 50.

LKM Typ	Fett	Protein	Lactose	Trocken- masse	Gefrier- punkt	Harnstoff	Packungs- größe	Preis
	<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		
LKM RO K1	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	17,70 €		
LKM RO K2	2,5 - 3,0 %	4,2 - 4,6 %	4,9 - 5,1 %					
LKM RO K3	3,0 - 3,4 %	3,8 - 4,2 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K4	3,3 - 3,7 %	3,4 - 3,8 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K5	3,6 - 4,0 %	3,1 - 3,4 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K6 *	3,6 - 4,4 %	3,2 - 3,6 %	4,6 - 4,8 %					
LKM RO K7	4,2 - 4,7 %	2,8 - 3,1 %	4,5 - 4,7 %					
LKM RO K8	4,7 - 5,5 %	2,5 - 2,8 %	4,5 - 4,7 %					

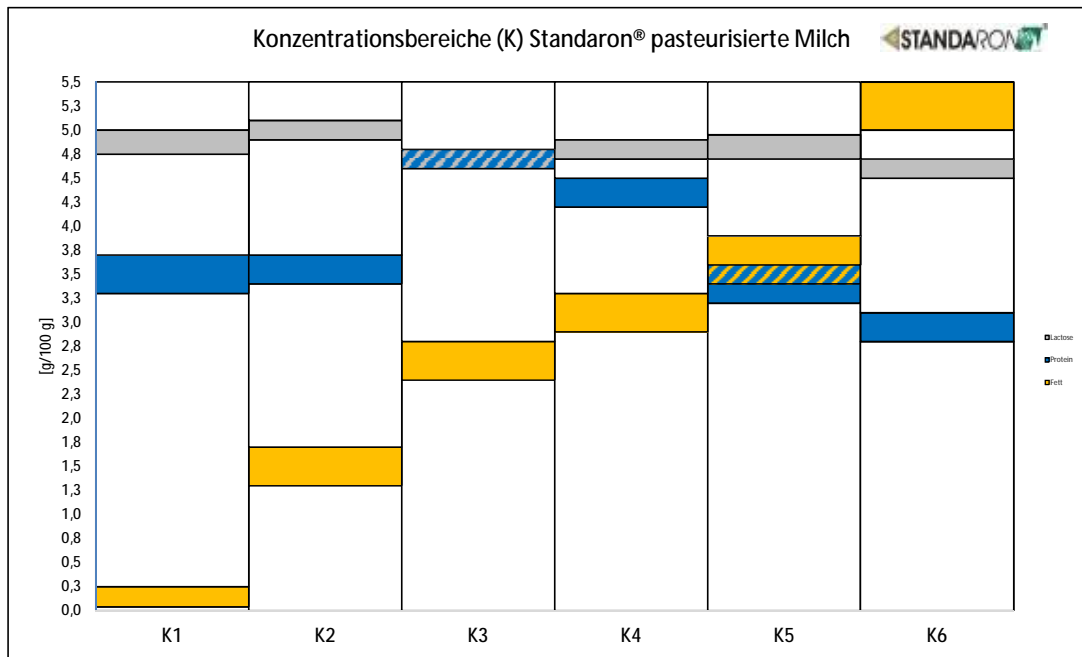
\* unmodifizierte Rohmilch, höhere Varianzen möglich



# STANDARON® - Übersicht pasteurisierte Milch

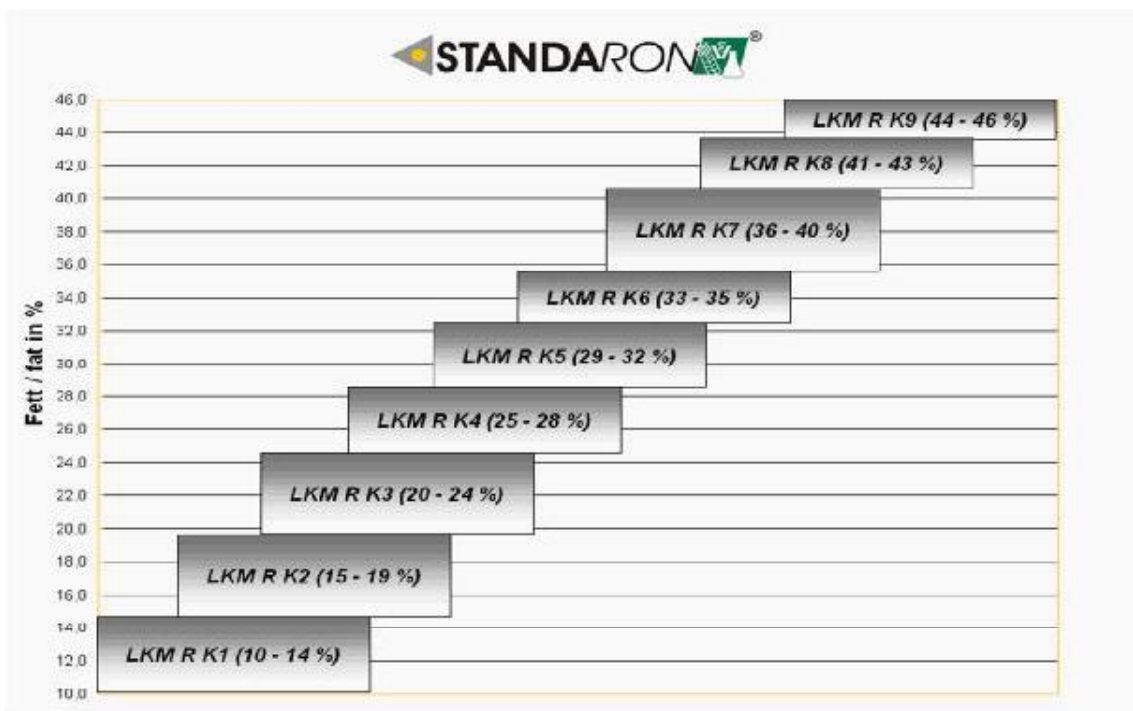
Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 50.

LKM Typ	Fett	Protein	Lactose Mono-hydrat	Trocken-masse	Gefrier-punkt	Harnstoff	Packungs-größe	Preis
	<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		
LKM PAM K1	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	15,60 €		
LKM PAM K2	1,3 - 1,7 %	3,4 - 3,7 %	4,9 - 5,1 %					
LKM PAM K3	2,4 - 2,8 %	4,6 - 4,8 %	4,6 - 4,8 %					
LKM PAM K4	2,9 - 3,3 %	4,2 - 4,5 %	4,7 - 4,9 %					
LKM PAM K5	3,4 - 3,9 %	3,2 - 3,6 %	4,7 - 4,95 %					
LKM PAM K6	5,0 - 5,5 %	2,8 - 3,1 %	4,5 - 4,7 %					



Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 50.

LKM Typ	Fett	Protein	Lactose Mono-hydrat	Trocken-masse	Gefrier-punkt	Harnstoff	Packungs-größe	Preis	
	<i>Röse-Gottlieb</i>	<i>Kjeldahl</i>	<i>enzym.</i>	<i>102 °C</i>	<i>Kryos-kopie</i>	<i>enzym.</i>			
	g/100g	g/100g	g/100g	g/100g	°C	mg/l			
LKM R K1	10 - 14 %	<p style="text-align: center;">Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.</p>					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 %								20,90 €
LKM R K9	44 - 46 %								21,90 €



Bitte nutzen Sie das Bestellformular auf Seite 50.

LKM Typ	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	<b>Aktuell erhältliche Referenzmaterialien und die dazugehörigen Referenzwerte erhalten Sie von uns auf Anfrage.</b>					50 ml	18,40 €
Sauermolke						50 ml	
Molkekonzentrate						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 LUFA NORD-WEST, Oldenburg Angela Fehrmann-Reese	+49 (0)4 41/97 352-131