

## Список образцов для калибровки и внутреннего контроля качества лабораторных работ по ГОСТ ИСО/МЭК 17025-2009

### Контрольные материалы:

Редакция: 25 ноября, 2013 год.

### Оглавление:

Описание	Номер страницы
Материалы для анализа ингибиторов	2
Материалы для анализа соматических клеток	2
Материалы для проверки криоскопических методов	2
Продукты на основе молока/сливок:	
– сырое коровье молоко	3
– сырое козье молоко	4
– пастеризованное молоко	4
– пастеризованные сливки	5
– ультрапастеризованное молоко/ ультрапастеризованные сливки	6
– сгущенное молоко	7
Продукты на основе йогурта	7
Продукты на основе сливочного масла	7
Продукты на основе сыра:	
– мягкий сыр	8
– твердый сыр	8
– плавленый сыр	8
Продукты на основе молочной сыворотки	9
Продукты в виде порошка:	
– сухая молочная сыворотка	9
– концентрат сывороточного белка	9
– казеин	10
– сухое молоко	10
– сухая смесь для детского питания	11
– биологически активные добавки	11
Продукты на основе шоколада	11
Продукты на основе вареной колбасы	12
Продукты на основе фруктового сока	12
Материалы для контроля навыков сенсорного анализа	12
Материалы для контроля качества микробиологического анализа	13
Бланк заявки	15

## Материалы для анализа на ингибиторы (антибиотики)

### Стабильные контрольные пробы сухого молока

Номер	Название	Описание	Примерный размер
9268	Положительный контроль на антибиотики	Сухое молоко с содержанием хлорамфеникола 0,13 мкг/кг ± 20 %	17 мл
9267	Положительный контроль на антибиотики	Сухое молоко с содержанием хлорамфеникола 0,34 мкг/кг ± 20 %	17 мл
9269	Отрицательный контроль на антибиотики	Сухое молоко, не содержащее хлорамфеникол (менее 0,015 мкг/кг)	17 мл
9143	Положительный контроль на антибиотики	Сухое цельное молоко с содержанием Пенициллина G 4 нг/мл	5 мл
9150	Отрицательный контроль на антибиотики	Сухое цельное молоко, не содержащее ингибиторы	5 мл
***	На заказ	По Вашему заказу могут быть изготовлены референс-материалы с любой концентрацией антибиотиков	На заказ

### Стабильные контрольные пробы, подвергшиеся шоковой заморозке.

Номер	Название	Описание	Примерный размер
9000	Положительный контроль на ингибиторы	Сырое молоко, подвергшееся шоковой заморозке, с содержанием Пенициллина G 4 нг/мл	40 мл
9001	Отрицательный контроль на ингибиторы	Сырое молоко, подвергшееся шоковой заморозке, не содержащее ингибиторы	40 мл

## Материалы для анализа соматических клеток

### Стабильные молочные клетки, подвергшиеся шоковой заморозке, для оценки инструментальных методов подсчета соматических клеток.

Номер	Название	Описание	Примерный размер
8000	Высокая концентрация клеток (High cell sample)	Сырое молоко, подвергшееся шоковой заморозке, с содержанием соматических клеток около 750 000 – 1 700 000 клеток/мл	40 мл

### Стандарты для градуировки приборов для подсчета соматических клеток.

Номер	Название	Описание	Примерный размер
8001	SCC стандарт 7 мл	Количество соматических клеток около 150 000 – 450 000 клеток/мл; Набор включает 10 флаконов (5 флаконов с низким содержанием клеток + 5 флаконов с высоким содержанием клеток)	10 x 7 мл
8002	SCC стандарт 20 мл		10 x 20 мл
8003	SCC стандарт 27 мл		10 x 27 мл
8004	SCC стандарт 40 мл		10 x 40 мл

## Материалы для проверки криоскопических методов

### Стандарты на водной основе с установленными точками замерзания для проведения калибровки криоскопа.

Номер	Название	Описание	Примерный размер
8100	GP -0.408°C	Стандарт на водной основе с точкой замерзания -0.408°C	40 мл
8101	GP -0.512°C	Стандарт на водной основе с точкой замерзания -0.512°C	40 мл
8102	GP -0.520°C	Стандарт на водной основе с точкой замерзания -0.520°C	40 мл
8103	GP -0.600°C	Стандарт на водной основе с точкой замерзания -0.600°C	40 мл

**Продукты на основе сырого молока  
для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов  
Сертифицированные стабильные стандарты, подвергшиеся шоковой заморозке.**

Номер	Название	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Лактоза (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Мочевина (мг/л)	Точка замерзания (°C)	pH	Казеин (г/100 г)	Ненасыщ. жирные кислоты (г/100 г)	Примерны й размер
6011	F1	около 2	-	-	-	около 100	-	-	-	-	40 мл
6012	F2	около 3	-	-	-	около 550	-	-	-	-	40 мл
6013	F3	около 4	около 3,5	около 4,7	около 13,3	около 200	около -0,520	около 6,68	около 2,7	около 1,3 <sup>1</sup>	40 мл
6014	F4	около 5,5	-	-	-	около 300	-	-	-	-	40 мл
6015	Набор из F1-F4	Для калибровки по жиру, мочеvine; Параметр отсечения для белка, лактозы, сухого вещества, точки замерзания, pH, казеина и ненасыщенных жирных кислот <sup>1</sup>									4 x 40 мл
6027	Набор из F1-F4, PM8 <sup>2</sup>	Для калибровки по жиру, мочеvine; Параметр отсечения для белка, лактозы, сухого вещества, точки замерзания, pH, казеина и ненасыщенных жирных кислот <sup>1</sup>									5 x 40 мл
6107	E1	-	около 3,0	около 4,2	около 11,5	-	около -0,450	-	около 2,3	-	40 мл
6108	E2	-	около 3,3	-	-	-	около -0,510	-	около 2,6	-	40 мл
6109	E3	-	около 3,8	-	-	-	около -0,525	-	около 3,0	-	40 мл
6110	E4	-	около 4,2	около 5,3	около 14,5	-	около -0,600	-	около 3,3	-	40 мл
6111	Набор из E1-E4	Для калибровки по белку, точке замерзания, казеину; Параметр отсечения для лактозы, сухого вещества									4 x 40 мл
6112	Набор из E1, E4, F3	Для калибровки по белку, лактозе, сухому веществу, точке замерзания, казеину; Параметр отсечения для жира, мочеvины, pH, казеина, ненасыщенных жирных кислот <sup>1</sup>									3 x 40 мл

**Референс - материалы, подвергшиеся шоковой заморозке.**

Номер	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Лактоза (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Мочевина (мг/л)	Точка замерзания (°C)	pH	Казеин (г/100 г)	Примерный размер
muva-RO 1	около 3	около 3,5	около 4,5	-	-	около -0,490	около 6,69	около 2,8	40 мл
muva-RO 2	около 3,5	около 3,7	около 4,8	около 12,8	около 210	около -0,520	около 6,67	около 2,8	40 мл
muva-RO 3	около 4	около 3,3	около 4,8	около 12,9	около 160	около -0,520	около 6,68	-	40 мл
muva-RO 4	около 4,5	около 3,3	около 4,8	около 13,6	около 220	около -0,520	около 6,64	около 2,6	40 мл
muva-RO 5	около 5	около 3,8	около 4,9	около 14,7	около 230	около -0,550	около 6,63	-	40 мл

<sup>1</sup> ВНИМАНИЕ: Во всей партии не охарактеризованы ненасыщенные жирные кислоты. Если Вам интересен этот показатель, укажите это в комментариях при заказе.

<sup>2</sup> При калибровке с точностью до 7 % по жиру, в сыром молоке LZS F1-F4 может присутствовать пастеризованное молоко LZS PM8. Проверка калибровки была проведена успешно.

### Продукты на основе сырого козьего молока

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Сертифицированные стабильные стандарты, подвергшиеся шоковой заморозке.

Номер	Название	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Примерный размер
6800	Z1	около 2,9	около 2,9	около 11,0	40 мл
6801	Z2	около 3,4	около 3,0	-	40 мл
6802	Z3	около 3,9	около 3,4	-	40 мл
6804	Набор из Z1-Z3	Для калибровки по жиру, белку; параметр отсечения для сухого вещества			3 x 40 мл

### Продукты на основе пастеризованного молока

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Сертифицированные стабильные стандарты, подвергшиеся шоковой заморозке.

Номер	Название	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Точка заморзания (°C)	Примерный размер
<b>Обезжиренное пастеризованное молоко</b>						
6300	M1	около 0,05	около 3,5	около 9,5	около -0,520	40 мл
6301	M2	около 0,10	-	-	около -0,510	40 мл
6302	M3	около 0,15	-	-	около -0,495	40 мл
6303	M4	около 0,20	-	-	-	40 мл
6305	M5	около 0,80	-	-	-	40 мл
6304	Набор из M1-M4	Для калибровки по жиру, точке заморзания; параметр отсечения для белка, сухого вещества			-	4 x 40 мл
<b>Пастеризованное молоко</b>						
6016	PM1 <sup>3</sup>	около 1,5	около 3,0	около 11,0	около -0,470	40 мл
6022	PM2 <sup>3</sup>	около 3,5	около 3,8	около 13,5	около -0,600	40 мл
6023	PM3 <sup>3</sup>	около 4,2	около 3,5	около 13,5	около -0,520	40 мл
6025	PM8	около 7,0	около 3,0	около 16,0	-	40 мл
6024	Набор из PM1-PM3	Для калибровки по жиру, белку, сухому веществу, точке заморзания			-	3 x 40 мл

<sup>3</sup> Пастеризованное и гомогенизированное молоко.

**Продукты на основе пастеризованных сливок  
для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов**

**Сертифицированные стабильные стандарты, подвергшиеся шоковой заморозке.**

Номер	Название	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Точка замерзания (°C)	Примерный размер	
<b>Пастеризованные сливки с низким содержанием жира</b>							
6017	PM4	около 10	около 3,2	около 17,0	-	40 мл	
6018	PM5	около 12	около 3,1	около 20,0	-	40 мл	
6019	PM6	около 16	около 3,0	около 24,0	-	40 мл	
6020	PM7	около 20	около 2,8	около 28,0	-	40 мл	
6021	Набор из PM4-PM7	Для калибровки по жиру, белку, сухому веществу					4 x 40 мл
<b>Пастеризованные сливки с высоким содержанием жира</b>							
6700	R1	около 25	-	около 32	-	40 мл	
6701	R2	около 30	около 2,2	около 37	-	40 мл	
6706	R5	около 33	-	около 39	-	40 мл	
6702	R3	около 35	-	около 40	-	40 мл	
6707	R6	около 37	-	около 43	-	40 мл	
6703	R4	около 40	около 2,0	около 45	-	40 мл	
6704	Набор из R1-R4	Для калибровки по жиру (25-40%), сухому веществу; параметр отсечения для белка					4 x 40 мл
6708	Набор из R2, R5, R6, R4	Для калибровки по жиру (30-40%), сухому веществу; параметр отсечения для белка					4 x 40 мл
6705	Набор из PM6, PM7, R2, R4	Для калибровки по белку					4 x 40 мл

**Продукты на основе ультрапастеризованного молока/ ультрапастеризованных сливок  
для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов**

**Сертифицированные стабильные стандарты, лиофилизированные**

Номер	Название	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Лактоза (г/100 г)	Галактоза (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Точка замерзания (°C)	Кальций (мг/кг)	Примерный размер
7000	LM	около 3,5	около 3,5	-	-	около 12,8	-	-	40 мл

**Референс - материалы.**

Номер	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Лактоза (г/100 г)	Галактоза (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Точка замерзания (°C)	Кальций (мг/кг)	Примерный размер
<b>Ультрапастеризованное молоко (в стерилизованной бутылке)</b>								
muva-M 1	около 0,07	около 3,6	около 4,7	-	около 9,2	около -0,515	-	250 мл
muva-M 2	около 1,5	около 3,5	около 4,8	-	около 10,7	около -0,520	около 1200	250 мл
muva-M 3	около 3,5	около 3,4	около 4,6	-	около 12,4	около -0,515	около 1200	250 мл
muva-ML 1	-	-	около 0,1	около 2,3	-	-	-	250 мл
muva-ML 2	-	-	около 0,2	около 2,3	-	-	-	250 мл
<b>Ультрапастеризованные сливки</b>								
muva-R 1	около 30	около 2,4	-	-	около 37	-	-	100 мл
muva-R 2	около 40	около 2,0	-	-	около 47	-	-	100 мл

### Продукты на основе сгущенного молока

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Зольность (г/100 г)	Фосфор (мг/100 г)	Примерный размер
muva-KM 1	около 4	около 7,3	около 24	около 1,6	около 2100	410 г
muva-KM 2	около 8	около 6,1	около 25	около 1,4	около 1900	170 г
muva-KM 3	около 10	около 3,2	около 18	около 0,7	около 880	100 мл

### Продукты на основе йогурта

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Молочная кислота (мг/100 г)	pH	Примерный размер
muva-JO 1	около 1,8	около 4,8	около 14,0	около 1100	около 4,2	500 г
muva-JO 2	около 3,8	около 4,5	около 15,3	около 1000	около 4,2	500 г

### Продукты на основе сливочного масла

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Сухие вещества (не жир) (г/100 г)	Вода (г/100 г)	pH	Холестерин (мг/кг)	Хлорид натрия (г/100г)	Метилловый эфир масляной кислоты (мг/кг)	Примерный размер
<b>Соленое масло</b>							
muva-BU 1	около 2,5	около 15,5	около 5,3	около 2200	около 1,0	около 3800	250 г
<b>Масло из свежих сливок</b>							
muva-BU 2	около 1,6	около 15,6	около 6,7	около 2200	-	-	250 г

### Продукты на основе мягкого сыра

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Молочная кислота (мг/100 г)	Примерный размер
muva-FK 1	около 14,0	около 6,9	около 27	около 565	200 г
muva-FK 2	около 19	около 6,0	около 30	около 485	200 г

### Продукты на основе твердого сыра

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Сухое вещество (г/100г)	Хлорид натрия (г/100г)	pH	Примерный размер
muva-НА 1 <sup>4</sup>	около 27	около 35	около 70	около 1,3	около 5,5	100 г

### Продукты на основе плавленого сыра

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	жир (г/100 г)	Белок (г/100г)	Сухое вещество (г/100 г)	Хлорид натрия (г/100 г)	pH	Лимонная кислота (мг/100г)	Фосфор (г/100г)	Кальций (мг/кг)	Натрий (мг/кг)	Магний (мг/кг)	Зольность (г/100 г)	Нитраты (мг/кг)	Лактоза (г/100г)	Галактоза (г/100г)	Примерный размер
muva-SK 1	около 23	около 20	около 50	около 1,9	около 5,8	около 180	около 1,0	около 6400	-	около 250	около 5,8	около 4	около 0,1	-	75 г
muva-SK 2	около 23	около 15	около 44	около 1,5	около 5,9	около 140	около 0,7	около 4700	около 11300	около 180	около 4,3	около 4	около 0,1	около 0,1	97 г
muva-SK 3	около 18	около 23	около 46	около 1,1	около 5,5	около 100	около 1,0	около 6800	около 10200	около 280	около 4,8	около 4	-	-	125 г
muva-SK 4	около 18	около 15	около 40	около 0,8	около 5,5	-	-	-	-	-	-	-	около 1,3	около 0,4	250 г

<sup>4</sup> Пармезан

**Продукты на основе молочной сыворотки**

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Сертифицированные стабильные стандарты, подвергшиеся шоковой заморозке (LZS).

Номер	Название	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Примерный размер
6900	MO1	около 0,09	около 0,5	около 4,0	40 мл
6901	MO2	около 0,13	около 0,7	около 6,0	40 мл
6902	MO3	около 0,35	около 0,8	около 6,5	40 мл
6903	MO4	около 0,47	около 1,1	около 9,4	40 мл
6904	Набор из MO1-MO4	Для калибровки по жиру, белку, сухому веществу			4 x 40 мл

**Продукты из сухой молочной сыворотки**

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Жир (г/100 г)	Белок (г/100г)	Лактоза (г/100 г)	Сухое вещество 102°C (г/100 г)	Сухое вещество 87°C (г/100 г)	NPN (г/100г)	Зольность (г/100г)	Молочная кислота (мг/100г)	Нитраты (мг/кг)	Магний (мг/кг)	Кальций (мг/кг)	Примерный размер
muva-MO 1	около 0,8	около 13	около 72	около 98	около 98	около 3,1	около 7,5	-	около 50	около 1100	около 4800	70 г
muva-MO 2	около 2,0	около 30	около 49	около 97	около 97	около 6,0	около 8,5	около 1100	около 35	около 2100	около 6600	70 г

**Продукты на основе сухого концентрата сывороточного белка**

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Лактоза (г/100г)	Зольность (г/100г)	Вода (г/100 г)	Примерный размер
muva-MPK 1	около 4,3	около 65	около 19,0	около 4,0	около 4,0	50 г

### Продукты на основе казеина

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Лактоза (г/100г)	Вода (г/100г)	Зольность (г/100г)	Нитраты (мг/кг)	Примерный размер
<b>Кислотный казеин:</b>							
muva-CA 1	около 1,0	около 89	около 0,1	около 9,3	около 1,7	около 5,0	60 г
<b>Казеинат натрия:</b>							
muva-CA 2	около 1,0	около 90	около 0,5	около 5,1	около 4,1	-	50 г

### Продукты на основе сухого молока

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Жир (г/100 г)	Свободный жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Лактоза (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Зольность (г/100 г)	Нитраты (мг/кг)	Примерный размер
muva-MP 1 <sup>5</sup>	около 0,7	-	около 36	около 51	около 96	около 7,8	около 10	80г
muva-MP 2 <sup>6</sup>	около 14	-	около 31	около 45	около 96	около 6,8	около 4	80г
muva-MP 3 <sup>6</sup>	около 27	около 10	около 27	около 37	около 96	около 5,7	-	80г
muva-MP 4 <sup>6</sup>	около 27	около 20	около 25	около 40	около 97	около 5,8	-	80 г
muva-MP 5 <sup>6</sup>	около 43	около 40	около 21	около 28	около 99	около 4,6	-	80 г
muva-FM 1	масляная кислота (C4:0) около 3,7 г/100 г капроновая кислота (C6:0) около 2,2 г/100 г каприловая кислота (C8:0) около 1,3 г/100 г каприновая кислота (C10:0) около 2,8 г/100 г лауриновая кислота (C12:0) около 3,3 г/100 г миристиновая кислота (C14:0) около 11,2 г/100 г миристоленовая кислота (C14:1) около 1,1 г/100 г пальмитиновая кислота (C16:0) около 28,9 г/100 г пальмитолеиновая кислота (C16:1) около 1,7 г/100 г			стеариновая кислота (C18:0) около 8,9 г/100 г олеиновая кислота (C18:1 цис) около 20,7 г/100 г элаидиновая кислота (C18:1 транс) около 3,1 г/100 г линолевая кислота (C18:2) около 2,4 г/100 г линоленовая кислота (C18:3) около 0,8 г/100 г арахидоновая кислота (C20:0) около 0,1 г/100 г бегеновая кислота (C22:0) около 0,1 г/100 г лигноцериновая кислота (C24:0) около 0,05 г/100 г			80 г	

<sup>5</sup> Образец был подвергнут сушке с помощью валика

<sup>6</sup> Образец был подвергнут распылительной сушке

**Продукты на основе сухой смеси для детского питания  
для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов**

**Референс - материалы.**

Номер	Сахароза (г/100 г)	Глюкоза (г/100 г)	Фруктоза (г/100г)	Крахмал (г/100г)	Витамин С (мг/100 г)	Витамин Е (мг/100 г)	Примерный размер
muva-KI 1	около 2,0	около 1,3	около 5,7	около 35	около 30	около 5	60 г
muva-KI 2	около 4,0	около 2,4	около 1,0	около 25	около 90	около 11	60 г

**Продукты на основе биологически активной добавки  
для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов**

**Референс - материалы.**

Номер	Натрий (мг/кг)	Калий (мг/кг)	Кальций (мг/кг)	Магний (мг/кг)	Железо (мг/кг)	Цинк (мг/кг)	Фосфор (мг/кг)	Хлориды (мг/кг)	Медь (мг/кг)	Марганец (мг/кг)	Примерный размер
muva-NEM 1	около 6400	около 14100	около 7800	около 1800	около 250	около 190	около 6300	около 11100	около 1,7	около 1,4	50 г
muva-NEM 2	около 2500	около 7200	около 5700	около 500	около 55	около 40	около 4300	около 3700	около 2,7	около 1,2	50 г
muva-NEM 3	около 1300	около 5600	около 4300	около 450	около 60	около 45	около 2900	около 2800	около 2,7	около 1,6	50 г

**Продукты на основе шоколада  
для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов**

**Референс - материалы.**

Номер	Жир (г/100 г)	Молочный жир (г/100 г)	Белок (г/100 г)	Лактоза (г/100 г)	Сахароза (г/100 г)	Сухое вещество (г/100 г)	Теобромин (мг/кг)	Примерный размер
muva-S 1	около 34	около 5,5	около 6,6	около 5,7	около 45	около 99	около 2500	100г
muva-S 2 (шоколадная паста)	около 31	-	около 6,6	около 5,5	около 50	около 99	около 1700	100г

### Продукты на основе вареной колбасы

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Жир (г/100 г)	Вода (г/100г)	Белок (г/100 г)	Гидроксипролин (г/100 г)	Хлорид натрия (г/100 г)	Нитраты (мг/кг)	Кальций (мг/кг)	Фосфор (мг/100 г)	Зольность (г/100г)	Примерный размер
muva-BR 1	около 20	около 64	около 14	около 0,3	около 2,0	-	-	-	около 2,7	200 г
muva-BR 2 <sup>7</sup>	около 24	около 59	около 14	около 0,3	около 2,1	-	-	-	около 2,6	125 г

### Продукты на основе фруктового сока

для калибровки и отладки аналитических приборов и для проверки применимости химических методов

Референс - материалы.

Номер	Глюкоза (г/л)	Фруктоза (г/л)	Титруемая кислотность ммоль Н <sup>+</sup> /л	pH	Этанол (мг/л)	Патулин (мкг/л)	Растворимое сухое вещество (° Брикса)	Примерный размер
muva-FS 1 <sup>8</sup>	около 20	около 60	около 85	около 3,5	около 270	около 50	около 10,5	около 150 мл
muva-FS 2 <sup>9</sup>	около 80	около 80	около 100	около 3,3	около 480	-	около 17,0	около 200 мл

### Материалы для контроля навыков сенсорного анализа<sup>10</sup>

Референс - материалы.

Номер	Описание	Примерный размер
Набор А	Набор для определения одного основного вкуса; Основной вкус, например, сладкий, солёный, кислый, горький; 4 различных уровня интенсивности	4 x 100 мл
Набор В	Набор для определения одного запаха; Определение запаха, например, эвгенола (пряный гвоздичный запах), лимона, апельсина, клубники, запаха корицы и т.д.; 4 различных уровня интенсивности	4 x 10 мл
Набор С	Набор для определения идентичности двух элементов из трех; Основной вкус, например, сладкий, солёный, кислый, горький; 3 контрольных образца	3 x 100 мл

<sup>7</sup> Ливерная колбаса

<sup>8</sup> Яблочный сок

<sup>9</sup> Виноградный сок

<sup>10</sup> Для получения информации о наличии референс-материалов для сенсорного анализа, пожалуйста, свяжитесь с нами

**Продукты для контроля качества количественных микробиологических анализов**

**Референс - материалы.**

Номер	Описание	ОМЧ (logКОЕ/г)	Дрожжи (logКОЕ/мл)	E.coli (logКОЕ/мл)
muva-MBK 1	сухой творожный порошок	около 3,1	-	-
muva-MBK 2	лиофилизированный твердый сыр	около 5,6	-	-
muva-MBH 1	клубничное молоко	-	около 3,5	-
muva-MBH 2	банановое молоко	-	около 3,3	-
muva-MBE 1	ультрапастеризованное молоко в бутылке	-	-	около 3,0
muva-MBE 2	ультрапастеризованное молоко в бутылке	-	-	около 3,0

## Материалы для внутреннего контроля качества лабораторных работ от FAPAS®

Исследователи во всем мире признают ценность тест-материалов FAPAS® для внутреннего контроля качества аналитических работ.

Контрольные материалы по прошедшим раундам межлабораторных сравнительных испытаний (МСИ) FAPAS® очень удобны для обучения персонала и валидации методов испытаний. При использовании этих контрольных материалов и регулярном участии в раундах МСИ FAPAS® решаются задачи оценки систем как внутреннего, так и внешнего контроля качества лабораторных работ.

В условиях дефицита стандартных образцов состава пищевых продуктов образцы FAPAS® часто являются единственным подходящим материалом для контроля качества.

**Выбор контрольных материалов здесь:** <http://www.fapas.com/quality-control-materials/Available-quality-control-materials.cfm>



**Программы МСИ здесь:** <http://www.stylab.ru/services/connecting-to-interlaboratory-reconciling-the-results-of-analysi>



Размещение заказа по электронной почте [pt@stylab.ru](mailto:pt@stylab.ru) или по факсу: +7 (495) 662 64 15, 707 28 68; +7 (499) 256 23 13

