

Suero de quesería

Este Material de Referencia en matriz suero fluido de quesería, consta en un pack de 11 MR (botellas de 100 ml) cubriendo un rango de 0,03 % p/v a 1,10 % p/v de materia grasa y de 0,25 % p/v a 1,10 % p/v de proteínas.

Se asignan valores informativos (e incertidumbre) en las siguientes propiedades: materia grasa, proteínas totales, sólidos totales, cenizas, lactosa y densidad.

MATERIAL	PROPIEDADES	RANGO DE VALORES INFORMATIVOS	UNIDAD
	Materia Grasa	0,03 a 1,10	g/ml
	Proteínas	0,25 a 1,10	g/ml
	Cenizas	0,40 a 0,70	g/ml
	Sólidos Totales	4,80 a 8,05	g/ml
	Densidad a 20 °C	1,020 a 1,028	g/ml
	Lactosa	3,40 a 5,10	g/100ml

Las fechas de envío de este MR se detallan en el siguiente cuadro. La vida útil aproximada luego de la fecha de envío es de 4 semanas, se recomienda enviar su solicitud con la debida anticipación. Se conservan con conservante 2-bromo-2-nitro-1,3 propanediol (Bronopol) p.a. y se deben transportar y almacenar entre 2 °C a 8 °C.

Año 2019:

Mes	Enero	Marzo	Mayo	Julio	Septiembre	Noviembre
Día	23	20	22	24	18	20

Certificado de medición (link que permita descargar el último certificado disponible)

Hoja de seguridad (link que permita descargar la hoja de seguridad correspondiente al certificado disponible)

