

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 |
|--------------------------------|------------------|-------------------------------|---------|
| SUERO DE QUESERÍA Código: F | 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 2020:

| <i>Mes</i> | <i>Enero</i> | <i>Marzo</i> | <i>Mayo</i> | <i>Julio</i> | <i>Septiembre</i> | <i>Noviembre</i> |
|------------|--------------|--------------|-------------|--------------|-------------------|------------------|
| <i>Día</i> | 22 | 25 | 20 | 22 | 16 | 18 |

