



REFERENZ- MATERIALIEN

Katalog

März 2024



Inhaltsverzeichnis

INHALTSVERZEICHNIS	2
VERTRAUEN IST GUT – KONTROLLE IST BESSER.....	3
GARANTIERT RICHTIGE ERGEBNISSE MIT UNSEREM REFERENZMATERIAL	3
GANZHEITLICHE QUALITÄTSSICHERUNG	3
UNSERE REFERENZMATERIALIEN	4
NEUIGKEITEN	5
NEUES LAYOUT UNSERER WEBSITE	5
KENNZEICHNUNG BEGRENZTER STÜCKZAHLEN	5
UNSER RABATTSYSTEM	5
NEUE ANSPRECHPARTNERIN	5
CHEMISCH-PHYSIKALISCHE ANALYSEN.....	6
<i>H-MILCH</i>	6
<i>H-MILCH (LACTOSE-ARM, LACTOSE-FREI)</i>	6
ALKALISCHE PHOSPHATASE AKTIVITÄT IN MILCH	7
ROHMILCH.....	7
FETTSÄUREVERTEILUNG IN ROHMILCH.....	8
AFLOATOXIN M1 IN ROHMILCH.....	8
TIERARZNEIMITTEL	8
KONDENSMILCH / KAFFEESAHNE.....	9
JOGHURT	9
H-RAHM (SCHLAGSAHNE)	10
BUTTER.....	10
SCHMELZKÄSE	11
FRISCHKÄSE	12
HARTKÄSE.....	12
SCHNITTKÄSE.....	13
ALKALISCHE PHOSPHATASE - KÄSE.....	13
MILCHPULVER	13
FETTSÄUREVERTEILUNG IN MILCHPULVER	14
MOLKENPULVER.....	14
MOLKENPROTEINKONZENTRAT	15
NATRIUM-CASEINAT	15
KOHLENHYDRATE / VITAMINE	15
MINERALSTOFFE / SPURENELEMENTE.....	16
MILCHPULVER MIT DEFINIERTEM LABMOLKENPULVERANTEIL.....	16
Pflanzendrink (Milchersatz Produkt).....	17
VEGANE STREICHCREME.....	17
FRUCHTSAFT	17
SCHOKOLADE	18
DOSENWURST.....	18
MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEN.....	19
GESAMTKEIMZAHL.....	19
<i>E. COLI</i> / ENTEROBACTERIACEAE / COLIFORME	19
HEFEN / GEOTRICHUM.....	19
STAPHYLOKOKKEN	19
SENSORISCHE ANALYSEN	20
SENSORIK RANGFOLGE	20
SENSORIK DREIECKSTEST	20
SENSORIK FETTE & ÖLE	20
SENSORIK ISO 22935	20
SENSORISCHE SCHULUNGSMATERIALIEN	21
TEST-KIT TRINKWASSER	22
FÜR TRINKWASSERPROBENEHMER NACH DER TRINKWV UND DIN EN 1622	22
ZAHLUNGS- UND LIEFERBEDINGUNGEN	23
RABATTSTAFFELUNG:	23
VERPACKUNGSKOSTEN:	23
BESTELLFORMULAR FÜR REFERENZMATERIALIEN	24
BESTELLFORMULAR FÜR TRINKWASSER TEST-KIT	25

Vertrauen ist gut – Kontrolle ist besser

Im Rahmen der Qualitätssicherung stellt sich in der angewandten Lebensmittelanalytik stets die Frage, wie nah ein Untersuchungsergebnis am „wahren Wert“ liegt. Es ist unerlässlich diese Frage zu klären und kontinuierlich zu prüfen. Nur so können Sie ihre Kompetenzen unter Beweis stellen und das Vertrauen Ihrer Kunden sichern.

Garantiert richtige Ergebnisse mit unserem Referenzmaterial

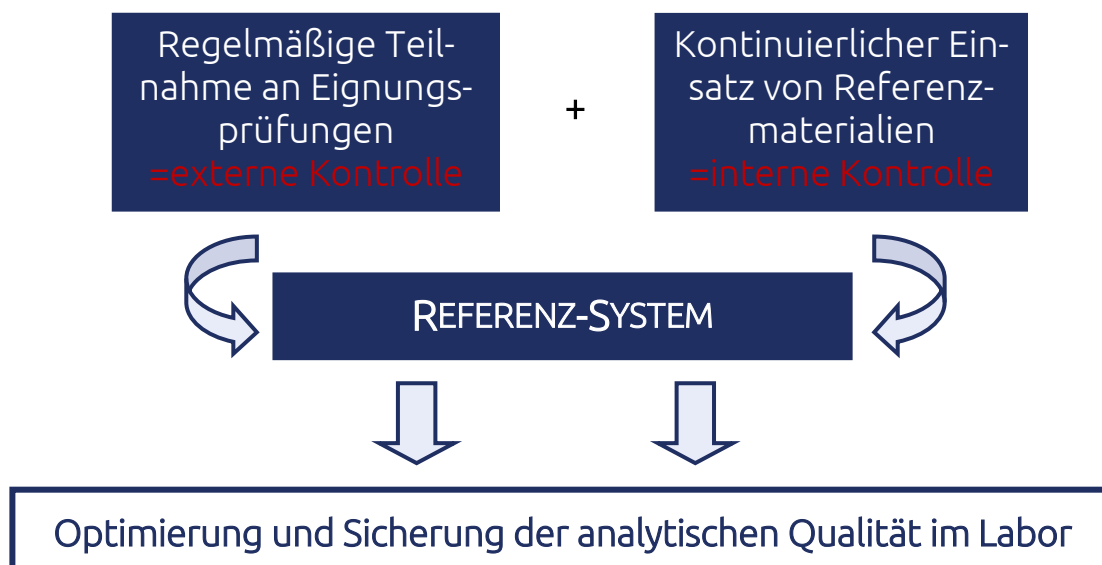
Wir, die muva kempten GmbH, verfügen über langjährige Erfahrung hinsichtlich der Charakterisierung und des Umgangs mit Referenzmaterial, arbeiten in zahlreichen nationalen und internationalen Arbeitsgruppen mit und sind mit Qualitätsmanagement im Labor und analytischer Qualitätssicherung seit Langem vertraut. Mit über 170 Mitarbeitern haben wir eine überragende Expertise in der Analytik und damit zusammenhängenden Fragestellungen. Darüber hinaus sind wir durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAKKS) als Prüflabor nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018-03 und als Anbieter von internationalen Eignungsprüfungen nach DIN EN ISO/IEC 17043:2010-05 akkreditiert.

Bei uns erhalten Sie Referenzmaterial entsprechend Ihren Bedürfnissen, dabei unterscheiden wir zwischen chemisch-physikalischen, mikrobiologischen und sensorischen Referenzmaterialien.

Ganzheitliche Qualitätssicherung

Neben der Verwendung von Referenzmaterial, ist auch eine regelmäßige Teilnahme an Eignungsprüfungen für jedes qualitativ hochwertige Labor unerlässlich. Bei uns erhalten Sie ein vollständiges Servicepaket, bestehend aus Referenzmaterialien, Eignungsprüfungen, Seminaren und Inhouse-Schulungen, sowie zusätzlich kompetente Unterstützung und Beratung des hauseigenen akkreditierten Labors.

Mit Hilfe dieser Werkzeuge lässt sich sicherstellen, dass analytische Ergebnisse mit hoher Wahrscheinlichkeit richtig sind, das heißt nahe am wahren Wert liegen. Darüber hinaus ist eine lückenlose und plausible Dokumentation der Analysen-Genauigkeit möglich. Dadurch erhalten Sie somit größtmögliche Sicherheit, die sich auch nach außen z. B. gegenüber Kunden und Zertifizierungsstellen darstellen lässt.



Unsere Referenzmaterialien

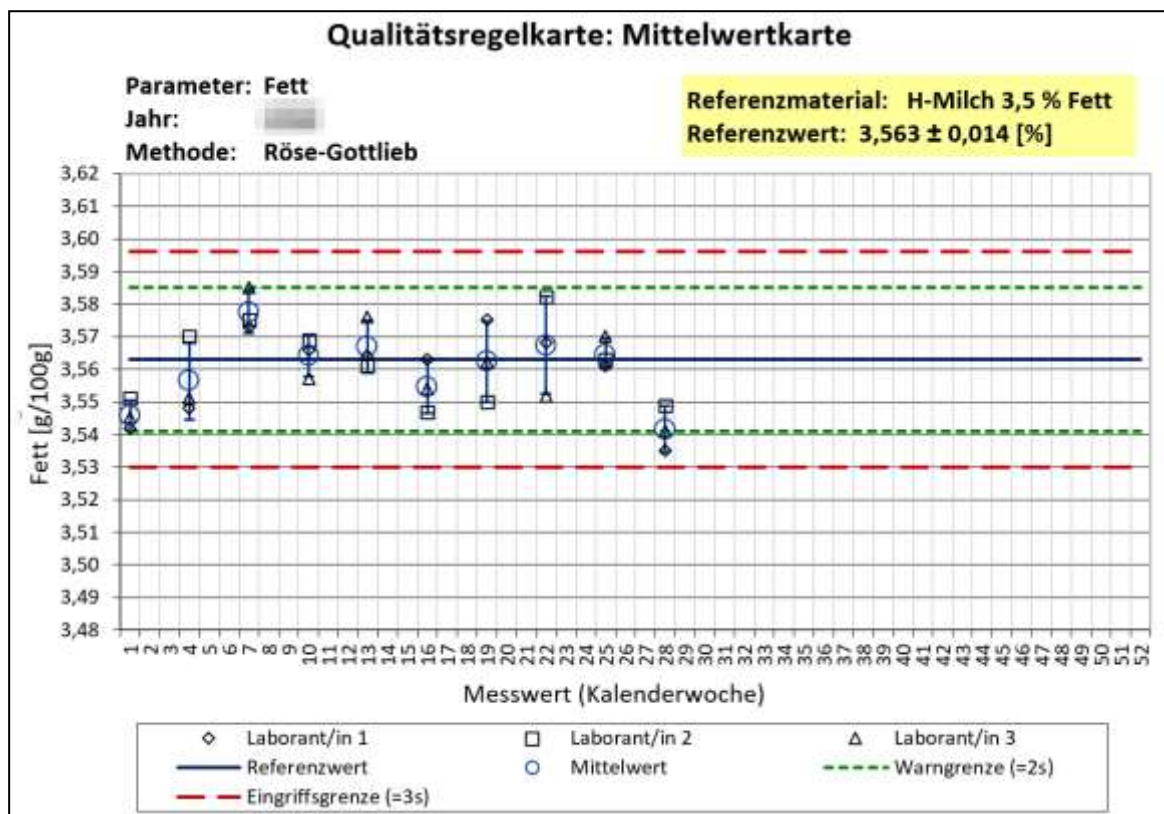
Die Referenzmaterialien der muva kempten GmbH werden entsprechend der international aktuell gültigen Richtlinien (z. B. DIN EN ISO 17034) hergestellt und zeichnen sich durch hohe Qualität aus.

- ▶ Die Referenzwerte für die verschiedenen Parameter basieren auf umfangreichen Datensätzen, die häufig in mehreren Laborvergleichsuntersuchungen ermittelt wurden. Dies gewährleistet eine hohe Zuverlässigkeit der Werte.
- ▶ In unserem akkreditierten Labor wird die Homogenität des Materials hinsichtlich aller Parameter untersucht.
- ▶ Die Referenzmaterialien sind vorwiegend auf Langzeitstabilität ausgelegt. Während der Lagerdauer unterliegen sie einer regelmäßigen Überwachung der Stabilität durch unser akkreditiertes Labor.
- ▶ Sie erhalten zu jedem Referenzmaterial ein übersichtliches, sowie aussagekräftiges Datenblatt.

Einsatzmöglichkeiten der Referenzmaterialien

Durch die kontinuierliche Überwachung der chem.-phys. und mikrobiologischen Analytik lassen sich Qualitätsregelkarten erstellen. Neben der regelmäßigen Kontrolle der analytischen Reproduzierbarkeit werden dadurch Fehler, Trends und systematische Abweichungen auf einen Blick ersichtlich und können folglich rasch und effektiv behoben werden. Des Weiteren kann Referenzmaterial eingesetzt werden zur:

- ▶ Optimierung von Analysenprozessen
- ▶ Ursachenforschung bei Ungereimtheiten in der Analytik
- ▶ Training und Monitoring des Personals
- ▶ Abschätzung der Messunsicherheit
- ▶ Kalibrierung von Analysengeräten
- ▶ Validierung von Methoden



Neuigkeiten

Neues Layout unserer Website

Wie Sie vielleicht schon festgestellt haben, haben wir unsere Website modernisiert. Falls nicht, laden wir Sie herzlichst ein, diese mal zu erkunden.

<https://www.muva.de/>



Sie finden die Eignungsprüfungen und Referenzmaterialien jetzt ganz einfach unter Lebensmittel:

► [Analytische Qualitätssicherung](#)

Alle Dokumente, wie den aktuellen Katalog oder das Bestellformular für die Referenzmaterialien sind auf der Referenzmaterialien Site verlinkt.

Oder sie schauen einfach in unsere Infothek.

Dort finden Sie auch alle Unterlagen unter „R“ wie Referenzmaterialien.

Auch ob Ihr Datenblatt aktuell ist, können Sie in der Infothek unter „[Referenzmaterial Version-Tabelle](#)“ jeder Zeit nachschaen.



Kennzeichnung begrenzter Stückzahlen

Auf vielfachen Wunsch hin, können Sie ab sofort können Sie auf einen Blick erkennen, von welchen Referenzmaterialien nur noch begrenzte Stückzahlen vorrätig sind. So dass Sie noch die Möglichkeit bekommen sich das entsprechende Material zu bestellen. Die Materialien sind mit folgendem Symbol gekennzeichnet:



Unser Rabattsystem

Sie finden auf der Seite 23 unsere neue Rabattstaffelung:

ab 8 Einheiten:	5 %
ab 15 Einheiten:	10 %
ab 35 Einheiten:	15 %

Achten Sie besonders auf unsere Rabattierten Referenzmaterialien.

Neue Ansprechpartnerin






In unserer Abteilung freuen wir uns eine neue Mitarbeiterin begrüßen zu können. Luana Scarvaglieri steht Ihnen in Zukunft in allen Fragen rund um unser Referenzmaterial zur Verfügung.

Luana Scarvaglieri
Tel.: +49 (0) 831/5290-233
E-Mail: ring-ref@muva.de



Luana Scarvaglieri

Chemisch-physikalische Analysen

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis €**
H-MILCH						
muva-M-0153	H-Milch 3,5 % Fett	Fett	g/100g	3,536	500 ml	31,55
		Trockenmasse	g/100g	12,40		
	Protein	g/100g	3,352			
	MHD: 09/2024	Lactose (Monohydrat)	g/100g	4,631		
	Gefrierpunkt	°C	-0,505			
	pH-Wert	/	6,60			
	Dichte	g/ml	/			
muva-M-0154	H-Milch 1,5 % Fett	Fett	g/100g	1,605	200 ml	31,55
		Trockenmasse	g/100g	10,68		
	Protein	g/100g	3,430			
	MHD: 08/2024	Lactose (Monohydrat)	g/100g	4,772		
	Gefrierpunkt	°C	-0,5198			
	pH-Wert	/	6,4			
muva-M-0155	H-Milch 3,5 % Fett	Fett	g/100g	3,486	200 ml	31,55
		Trockenmasse	g/100g	12,33		
	Protein	g/100g	3,338			
	MHD: 08/2024	Lactose (Monohydrat)	g/100g	4,688		
	Gefrierpunkt	°C	-0,5173			
	pH-Wert	/	6,64			
H-MILCH (LACTOSE-ARM, LACTOSE-FREI)						
muva-ML-2320	H-Milch (Lactose-arm)	Lactose (Monohydrat):			40 ml	33,80
		HPLC	g/100g	0,231		
	Enzym. (Gal.)	g/100g	0,335			
	MHD: 06/2024	Enzym. (Glc.)	g/100g	0,300		
	Galactose enzym.	g/100 g	2,21			
	Glucose enzym.	g/100 g	2,26			
NEU muva-ML-2321	H-Milch (Lactose-frei)	Lactose (Monohydrat):			40 ml	33,80
		HPLC	g/100g			
	Enzym. (Gal.)	g/100g				
	MHD:	Enzym. (Glc.)	g/100g			
	Galactose enzym.	g/100 g				
	Glucose enzym.	g/100 g				
NEU muva-ML-2322	H-Milch (Lactose-arm)	Lactose (Monohydrat):			40 ml	33,80
		HPLC	g/100g			
	Enzym. (Gal.)	g/100g				
	MHD:	Enzym. (Glc.)	g/100g			
	Galactose enzym.	g/100 g				
	Glucose enzym.	g/100 g				


Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
ALKALISCHE PHOSPHATASE AKTIVITÄT IN MILCH						
<i>NEU</i> muva- MAP-2514 Ab 04/2024 erhältlich	 Pasteurisierte Milch + Rohmilch (gefroren)	Alkalische Phosphatase Aktivität	mU/l		5 ml	29,40
ROHMILCH						
<i>NEU</i> muva- RO-0767	 Rohmilch (schockgefroren) MHD: 01/2025	Fett Trockenmasse Protein Lactose Monohydrat Gefrierpunkt pH-Wert Casein	g/100g g/100g g/100g g/100g °C / g/100g	4,301 13,64 3,888 4,737 -0,5247 6,71 3,072	40ml	28,40
<i>NEU</i> muva- RO-0768	 Rohmilch (schockgefroren) MHD: 01/2025	Fett Trockenmasse Protein Lactose Monohydrat Gefrierpunkt pH-Wert Casein	g/100g g/100g g/100g g/100g °C / g/100g	3,619 13,02 3,893 4,832 -0,5244 6,72 3,065	40ml	28,40
<i>NEU</i> muva- RO-0770	 Rohmilch (schockgefroren) MHD: 07/2025	Fett Trockenmasse Protein Lactose Monohydrat Gefrierpunkt pH-Wert Harnstoff	g/100g g/100g g/100g g/100g °C / g/100g	3,114 12,12 3,538 4,744 -0,5153 6,72 178,0	40ml	28,40
<i>NEU</i> muva- RO-0771	 Rohmilch (schockgefroren) MHD: 09/2025	Fett Trockenmasse Protein Lactose Monohydrat Gefrierpunkt pH-Wert Harnstoff	g/100g g/100g g/100g g/100g °C / g/100g	4,025 13,15 3,681 4,680 -0,5210 6,71 189,4	40ml	28,40


Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **	
FETTSÄUREVERTEILUNG IN ROHMILCH							
muva-FM-2109 Ab 06/2024 erhältlich	Fettsäureverteilung in Rohmilch (schockgefroren) MHD:	Buttersäure (C4:0)	g/100 g				
		Capronsäure (C6:0)	g/100 g				
		Caprylsäure (C8:0)	g/100 g				
		Caprinsäure (C10:0)	g/100 g				
		Laurinsäure (C12:0)	g/100 g				
		Myristinsäure (C14:0)	g/100 g				
		Myristoleinsäure (C14:1)	g/100 g				
		Palmitinsäure (C16:0)	g/100 g				
		Palmetoleinsäure (C16:1 cis)	g/100g			40 ml	63,05
		Stearinsäure (C18:0)	g/100 g				
		Ölsäure (C18:1 cis-9)	g/100 g				
		Elaidinsäure (C18:1 total trans)	g/100 g				
		Linolsäure (C18:2 all-cis-9,12)	g/100 g				
		C18:2 total trans	g/100g				
		Linolensäure (C18:3 all-cis-9,12,15)	g/100 g				
Arachidonsäure (C20:0)	g/100 g						
AFLATOXIN M1 IN ROHMILCH							
muva-MA-2410	Aflatoxin M1 in Milch (schockgefroren) MHD: 04/2024	Aflatoxin M1	µg/kg	0,010	40 ml	31,00	
muva-MA-2412	Aflatoxin M1 in Milch (schockgefroren) MHD: 07/2025	Aflatoxin M1	µg/kg	0,062	40 ml	31,00	
TIERARZNEIMITTEL							
muva-TAZ-2701	Tierarzneimittel in Rohmilch (schockgefroren) MHD: 08/2024	Ampicillin Cefalexin Cefoperazon Sulfadimidin Tetracyclin Enrofloxacin		/ 101,12 / 110,72 110,46 100,66	40 ml	74,50	
muva-TAZ-2702	Tierarzneimittel in Rohmilch (schockgefroren) MHD: 08/2024	Ampicillin Cefalexin Cefoperazon Sulfadimidin Tetracyclin Enrofloxacin		/ 22,76 / 20,98 21,28 22,61	40 ml	74,50	



Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis €**
muva-TAM-2804 (qualitativ)	 Tierarzneimittel in Rohmilch (schockgefroren)	Cefalonium		Gehalt ca. 10% über MRL	40 ml	34,40
	MHD: 10/2024					
muva-TAM-2805 (qualitativ)	 Tierarzneimittel in Rohmilch (schockgefroren)	Penicillin G		Gehalt ca. 10% über MR	40 ml	34,40 <i>-10%</i>
	MHD: 10/2024					
KONDENSMILCH / KAFFEESAHNE						
muva-KM-0517	Kondensmilch 8 % Fett MHD: 05/2024	Fett	g/100g	8,12	170 g	31,00 <i>-25%</i>
		Trockenmasse	g/100g	25,88		
		Protein	g/100g	6,12		
		Asche	g/100g	1,30		
		Phosphor	mg/kg	1644		
muva-KM-0518	Kaffeesahne 10 % Fett MHD: 05/2024	Fett	g/100g	10,18	250 ml	31,00
		Trockenmasse	g/100g	18,36		
		Protein	g/100g	3,15		
		Asche	g/100g	0,66		
		Phosphor	mg/kg	868		
muva-KM-0519	Kondensmilch 4 % Fett MHD: 04/2025	Fett	g/100g	4,09	170 g	31,00
		Trockenmasse	g/100g	24,31		
		Protein	g/100g	7,09		
		Asche	g/100g	1,49		
		Phosphor	mg/kg	2050		
muva-KM-0520	Kondensmilch 8 % Fett MHD: 04/2025	Fett	g/100g	8,14	170 g	31,00
		Trockenmasse	g/100g	25,71		
		Protein	g/100g	6,16		
		Asche	g/100g	1,32		
		Phosphor	mg/kg	1696		
JOGHURT						
muva-JO-1427	Joghurt 1,8% Fett MHD:04/2024	Fett	g/100g	1,81	500 g	31,00 <i>-25%</i>
		Trockenmasse	g/100g	11,81		
		Protein	g/100g	4,72		
		Gesamtmilchsäure	mg/100g	1130		
muva-JO-1429	Joghurt 1,8% Fett MHD: 04/2024	Fett	g/100g	1,82	500 g	31,00 <i>-25%</i>
		Trockenmasse	g/100g	12,79		
		Protein	g/100g	4,71		
		Gesamtmilchsäure	mg/100g	978		
		pH-Wert	/			



Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
muva- JO-1431	Joghurt 1,8% Fett MHD: 07/2024	Fett	g/100g	1,79	500 g	31,00
		Trockenmasse	g/100g	12,00		
		Protein	g/100g	4,86		
		Gesamtmilchsäure	mg/100g	964		
		pH-Wert	/	4,27		
muva- JO-14 Ab 05/2024 erhältlich	Joghurt 3,8% Fett MHD:	Fett	g/100g		500 g	31,00
		Trockenmasse	g/100g			
		Protein	g/100g			
		Gesamtmilchsäure	mg/100g			
		pH-Wert	/			
H-RAHM (SCHLAGSAHNE)						
muva- R-0445	H-Rahm 30 % Fett MHD: 02/2025	Fett	g/100g	30,24	ca. 140 ml	28,15
		Trockenmasse	g/100g	36,54		
		Protein	g/100g	2,38		
muva- R-0446	H-Rahm 36 % Fett MHD: 02/2025	Fett	g/100g	35,26	ca. 140 ml	28,15
		Trockenmasse	g/100g	41,01		
		Protein	g/100g	2,23		
BUTTER						
muva- BU-1311	Mildgesäuerte Butter MHD: 06/2024	Fettfreie Trockenmasse	g/100g	1,59	250 g	33,30
		Wasser	g/100g	15,43		
		Cholesterin	mg/kg	2295		
		Buttersäuremethylester	g/100g	3,85		
		Milchfett	g/100g	82,22		
muva- BU-1314	Süßrahmbutter gesalzen MHD: 06/2024	Fettfreie Trockenmasse	g/100g	2,73	250 g	33,30
		Wasser	g/100g	16,25		
		pH-Wert	/	6,48		
		Cholesterin	mg/kg	2203		
		Chlorid	mg/100g	828		
		Kochsalz (aus Chlorid)	g/100g	1,36		
		Buttersäuremethylester	g/100g	3,83		
muva- BU-1315	Süßrahmbutter MHD: 12/2024	Fettfreie Trockenmasse	g/100g	1,55	250 g	33,30
		Wasser	g/100g	15,63		
		pH-Wert	/	6,75		
		Cholesterin	mg/kg	2267		
		Buttersäuremethylester	g/100g	3,86		
muva- BU-1316	Süßrahmbutter gesalzen MHD: 11/2025	Fettfreie Trockenmasse	g/100g	2,43	250 g	33,30
		Wasser	g/100g	15,91		
		pH-Wert	/	6,52		
		Cholesterin	mg/kg	2299		
		Natrium	mg/100g	463		
		Chlorid	mg/100g	708		
		Kochsalz aus Chlorid	g/100g	1,17		
		Kochsalz aus Natrium	g/100g	1,18		
		Buttersäuremethylester	g/100g	3,69		

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
muva-BU-1317	 Mildgesäuerte Butter MHD: 12/2025	Fettfreie Trockenmasse	g/100g	1,33	250 g	33,30
		Wasser	g/100g	15,53		
		pH-Wert	/	6,21		
		Cholesterin	mg/kg	2280		
		Buttersäuremethylester	g/100g	3,78		
SCHMELZKÄSE						
muva-SK-0321	Schmelzkäse 40 % F.i.Tr. MHD: nach Versand 4 Wochen	Fett	g/100g	13,21	250 g	41,30
		Trockenmasse	g/100g	35,21		
		Protein	g/100g	16,31		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	0,29		
		Asche	g/100g	3,91		
		pH-Wert	/	5,61		
		Citronensäure	mg/100g	71,4		
		Chlorid	mg/100g	506		
		Kochsalz (aus Chlorid)	g/100g	0,83		
		Natrium	mg/100g	904		
		Kochsalz (aus Natrium)	g/100g	2,30		
		Gesamtphosphor	g/100g	0,85		
		muva-SK-0322	Schmelzkäse 45 % F.i.Tr. MHD: nach Versand 4 Wochen	Fett		
Trockenmasse	g/100 g			41,87		
Protein N x 6,38	g/100 g			16,69		
Lactose (Monohydrat)	g/100 g			0,78		
Asche	g/100g			3,98		
pH-Wert	/			5,68		
Citronensäure	mg/100g			120,5		
Chlorid	mg/100g			477		
Kochsalz aus Chlorid	g/100g			0,79		
Natrium	mg/100g			900		
Kochsalz aus Natrium	g/100g			2,29		
Gesamtphosphor	g/100g			0,86		
muva-SK-0324	Schmelzkäse 55 % F.i.Tr. MHD: nach Versand 4 Wochen			Fett	g/100 g	26,01
		Trockenmasse	g/100 g	45,86		
		Protein N x 6,38	g/100 g	8,31		
		Lactose (Monohydrat)	g/100 g	7,53		
		Asche	g/100g	3,07		
		pH-Wert	/	5,74		
		Citronensäure	mg/100g	247,3		
		Chlorid	mg/100g	337		

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
FRISCHKÄSE						
muva-FK-1234	Frischkäse 30 % Fett i. Tr.	Fett	g/100g	4,02	300 g	33,30
		Trockenmasse	g/100g	19,94		
	Protein	g/100g	10,29			
	MHD: 02/2025	Lactose	g/100g	2,86		
	Milchsäure	mg/100g	579,4			
	pH-Wert	/	4,57			
	Chlorid	mg/100g	345			
	Natrium	mg/100g	205			
NEU muva-FK-123 Ab 06/2024 erhältlich	Frischkäse 47 % Fett i. Tr.	Fett	g/100g		300 g	33,30
		Trockenmasse	g/100g			
	Protein	g/100g				
	MHD:	Lactose	g/100g			
	Milchsäure	mg/100g				
	pH-Wert	/				
	Chlorid	mg/100g				
	Natrium	mg/100g				
NEU muva-FK-123 Ab 06/2024 erhältlich	Frischkäse 11 % Fett i. Tr.	Fett	g/100g		300 g	33,30
		Trockenmasse	g/100g			
	Protein	g/100g				
	MHD:	Lactose	g/100g			
	Milchsäure	mg/100g				
	pH-Wert	/				
	Chlorid	mg/100g				
	Natrium	mg/100g				
HARTKÄSE						
muva-HA-1515 	Hartkäse Typ Emmentaler	Fett	g/100g	28,35	100 g	35,00
		Trockenmasse	g/100g	63,68		
	Protein	g/100g	28,93			
	MHD: nach Versand	pH-Wert	/	5,51		
	4 Wochen	Chlorid	mg/100g	383		
	Kochsalz (aus Chlorid)	g/100g	0,63			
	Natrium	mg/100g	230			
	Kochsalz (aus Natrium)	g/100g	0,59			

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
SCHNITTKÄSE						
muva-K-1803	 Schnittkäse Typ Gouda MHD: nach Versand 4 Wochen	Fett	g/100g	26,73	100 g	35,00 <i>-25%</i>
		Trockenmasse	g/100g	58,10		
		Protein	g/100g	23,04		
		pH-Wert	/	5,21		
		Chlorid	mg/100g	1364		
		Kochsalz (aus Chlorid)	g/100g	2,25		
muva-K-1804	 Schnittkäse Typ Gouda MHD: nach Versand 4 Wochen	Fett	g/100g	27,58	100 g	35,00
		Trockenmasse	g/100g	58,35		
		Protein	g/100g	23,50		
		pH-Wert	/	5,30		
		Natrium	mg/100g	683		
		Kochsalz (aus Chlorid)	g/100g	1,71		
ALKALISCHE PHOSPHATASE - KÄSE						
muva-HAP-2505	Hartkäse Typ Emmentaler (gefriergetrocknet) MHD: 10/2024	Alkalische Phosphatase Aktivität	mU/g	763	ca. 5 g	29,40
MILCHPULVER						
muva-MP-0220	Sprühmagermilchpulver (Lactose-frei) MHD 06/2026	Fett	g/100g	1,29	80 g	36,15
		Trockenmasse	g/100g	96,61		
		Freies Fett	g/100g	0,51		
		Protein	g/100g	35,79		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	0,050		
		Asche	g/100g	7,63		
		pH-Wert	/	6,57		
		Nitrat	mg/kg	6,40		
muva-MP-0221	Walzenvollmilchpulver MHD: 10/2027	Fett	g/100g	25,75	80 g	36,15
		Freies Fett	g/100g	20,07		
		Trockenmasse	g/100g	97,22		
		Protein	g/100g	24,22		
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	40,55		
		Asche	g/100g	5,92		

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **	
muva- MP-0223	Sprühvollmilchpulver	Fett	g/100g	26,37	80 g	36,15	
		Freies Fett	g/100g	7,45			
	Trockenmasse	g/100g	96,63				
	MHD 10/2027	Protein	g/100g	27,09			
	Lactose (Monohydrat)	g/100g	37,62				
	Asche	g/100g	5,66				
	pH-Wert	/	6,66				
	Nitrat	mg/kg	3,65				
muva- MP-0224	Walzensahnepulver	Fett	g/100g	42,25	80 g	36,15	
		Trockenmasse	g/100g	98,10			
	MHD 10/2027	Protein	g/100g	19,26			
	Lactose (Monohydrat)	g/100g	30,92				
	Asche	g/100g	4,43				
	pH-Wert	/	6,69				
FETTSÄUREVERTEILUNG IN MILCHPULVER							
muva- FM-2107	Fettsäureverteilung	Buttersäure (C4:0)	g/100 g	3,66	80 g	63,05	
		in	Capronsäure (C6:0)	g/100 g			2,25
	Sprühvollmilchpulver	Caprylsäure (C8:0)	g/100 g	1,32			
		Caprinsäure (C10:0)	g/100 g	3,02			
	MHD: 10/2027	Laurinsäure (C12)	g/100 g	3,39			
		Myristinsäure (C14:0)	g/100 g	11,57			
		Myristoleinsäure (C14:1)	g/100 g	1,00			
		Palmitinsäure (C16:0)	g/100 g	29,49			
		Palmetoleinsäure (C16:1 cis)	g/100g	1,57			
		Stearinsäure (C18:0)	g/100 g	9,73			
		Ölsäure (C18:1 cis-9)	g/100 g	20,33			
		Linolsäure (C18:2 all-cis-9,12)	g/100 g	1,55			
		C18:2 total trans	g/100g	1,00			
		Linolensäure (C18:3 all-cis-9,12,15)	g/100 g	0,62			
		Arachidinsäure (C20:0)	g/100 g	0,14			
		MOLKENPULVER					
muva- MO-0616		Molkenpulver	Fett	g/100g	2,58	80 g	38,85
			Trockenmasse (87 °C)	g/100g	96,01		
	MHD: 12/2024	Trockenmasse (102 °C)	g/100g	95,75			
		Protein	g/100g	35,56			
		Lactose (Monohydrat)	g/100g	49,44			
		Asche	g/100g	6,34			
		Calcium	mg/kg	4996			
		Magnesium	mg/kg	966			
		Nitrat	mg/kg	19,8			
		NPN	g/100g	3,04			
		Gesamtmilchsäure	mg/100g	317,1			

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
muva-MO-0617	Molkenpulver	Fett	g/100g	0,78	80 g	38,85
		Trockenmasse (87 °C)	g/100g	98,55		
	MHD: 02/2027	Trockenmasse (102 °C)	g/100g	98,23		
	Protein	g/100g	12,67			
	Lactose (Monohydrat)	g/100g	72,45			
	Asche	g/100g	7,64			
	Calcium	mg/kg	5122			
	Magnesium	mg/kg	1176			
	Nitrat	mg/kg	35,5			
	NPN	g/100g	2,97			
		Gesamtmilchsäure	mg/100g	392,5		
MOLKENPROTEINKONZENTRAT						
muva-MPK-0905	Molkenprotein-konzentrat	Fett	g/100g	4,87	80 g	34,40
		Wasser	g/100g	3,56		
	Protein	g/100g	65,74			
	MHD: 10/2025	Lactose (Monohydrat)	g/100g	18,95		
	Asche	g/100g	4,07			
muva-MPK-0907	Molkenprotein-konzentrat	Fett	g/100g	5,92	80 g	34,40
		Wasser	g/100g	4,42		
	Protein	g/100g	77,53			
	MHD: 05/2026	Lactose (Monohydrat)	g/100g	6,40		
	Asche	g/100g	3,19			
muva-MPK-0908	Molkenprotein-konzentrat	Fett	g/100g	5,35	80 g	34,40
		Wasser	g/100g	5,06		
	Protein	g/100g	77,51			
	MHD: 05/2030	Lactose (Monohydrat)	g/100g	6,31		
	Asche	g/100g	3,28			
NATRIUM-CASEINAT						
muva-CA-0908	Natrium-Caseinat	Fett	g/100g	0,77	60 g	34,40
		Wasser	g/100g	5,46		
	MHD: 01/2028	Protein	g/100g	91,11		
	Lactose (Monohydrat)	g/100g	0,06			
	Asche	g/100g	3,48			
KOHLLENHYDRATE / VITAMINE						
muva-KI-1108	Kohlenhydrate / Vitamine	Glucose	g/100g	1,17	80 g	43,60
		Fructose	g/100g	2,02		
	Kindernahrung (Pulver)	Lactose (Monohydrat)	g/100g	22,75		
	MHD: 04/2025	Saccharose	g/100g	0,65		
	Vitamin A	µg/100g	540			
	Vitamin C	mg/100g	40,4			
	Vitamin E	mg/100g	5,42			

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
muva-KI-1109	Kohlenhydrate / Vitamine	Glucose	g/100g	1,24	80 g	43,60
		Fructose	g/100g	1,52		
	Kindernahrung (Pulver)	Lactose (Monohydrat)	g/100g	23,46		
		Saccharose	g/100g	0,99		
	MHD: 04/2025	Vitamin A	µg/100g	568		
		Vitamin C	mg/100g	42,1		
	Vitamin E	mg/100g	5,56			
MINERALSTOFFE / SPURENELEMENTE						
muva-NEM-1608	Mineralstoffe / Spurenelemente	Natrium	mg/kg		80 g	47,00
		Kalium	mg/kg	6891		
	Kindernahrung (Pulver)	Calcium	mg/kg	5123		
		Magnesium	mg/kg	908,4		
	MHD: 04/2025	Eisen	mg/kg	28,2		
		Zink	mg/kg	21,2		
		Phosphor	mg/kg	4434		
		Kupfer	mg/kg	2,49		
		Mangan	mg/kg	11,99		
		Chlorid	mg/kg	2797		
muva-NEM-1609	Mineralstoffe / Spurenelemente	Natrium	mg/kg	1441	80 g	47,00
		Kalium	mg/kg	6214		
	Kindernahrung (Pulver)	Calcium	mg/kg	4993		
		Magnesium	mg/kg	545,1		
	MHD: 04/2025	Eisen	mg/kg	18,5		
		Zink	mg/kg	12,4		
		Phosphor	mg/kg	3198		
		Kupfer	mg/kg	1,37		
		Mangan	mg/kg	2,40		
		Chlorid	mg/kg	2892		
MILCHPULVER MIT DEFINIERTEM LABMOLKENPULVERANTEIL						
muva-GMP-2601	Milchpulver mit definiertem Labmolkenpulveranteil	Labmolkenpulveranteil	g/100g	5,63	ca. 25 g	45,85
	MHD: 04/2024					
muva-GMP-2602	Milchpulver mit definiertem Labmolkenpulveranteil	Labmolkenpulveranteil	g/100g	1,07	ca. 25 g	45,85
	MHD: 04/2024					

Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
Pflanzendrink (Milchersatz Produkt)						
muva-VM-3101	Pflanzendrink (Hafer) MHD: 07/2025	Fett	g/100g	0,98	40 ml	48,85
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	10,83		
		Protein	g/100g	1,29		
muva-VM-3102	Pflanzendrink (Soja) MHD: 07/2025	Fett	g/100g	3,39	40 ml	48,85
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	2,05		
		Protein	g/100g	7,54		
VEGANE STREICHCREME						
muva-VS-3001	Kichererbsenbasis MHD: 06/2024	Fett	g/100g	18,82	100 g	59,70 <i>-25%</i>
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	30,60		
		Protein	g/100g	1,35		
		Asche	g/100g	0,81		
muva-VS-3002	Cashewbasis MHD: 08/2024	Fett	g/100g	22,60	100 g	59,70
		Trockenmasse (102 °C)	g/100g	34,87		
		Protein	g/100g	4,30		
		Asche	g/100g	1,17		
FRUCHTSAFT						
muva-FS-1918	Traubensaft MHD: 08/2024	Glucose	g/l	77,56	200 ml	35,55
		Fructose	g/l	82,75		
		Titrierbare Säure	mmol H ⁺ /l	85,48		
		pH-Wert	/	3,45		
		Lösl. Trockensubstanz	°Brix	17,05		
muva-FS-1919	Apfelsaft MHD: 08/2024	Glucose	g/l	22,11	150 ml	35,55
		Fructose	g/l	64,23		
		Titrierbare Säure	mmol H ⁺ /l	70,20		
		pH-Wert	/	3,66		
		Ethanol	mg/l	431,1		
		Lösl. Trockensubstanz	°Brix	12,20		










Probe	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
SCHOKOLADE						
muva-S-0819	Nougat	Fett	g/100g	35,26	100 g	52,75
		Trockenmasse	g/100g	99,71		
	MHD: 06/2024	Protein	g/100g	7,64		
	Lactose (Monohydrat)	g/100g	0,208			
	Saccharose	g/100g	49,57			
	Theobromin	mg/kg	778			
muva-S-0820	Vollmilchschokolade	Fett	g/100g	40,53	100 g	52,75
		Trockenmasse	g/100g	99,18		
	MHD: 11/2025	Protein	g/100g	7,72		
	Lactose (Monohydrat)	g/100g	8,24			
	Saccharose	g/100g	35,11			
	Theobromin	mg/kg	1926			
muva-S-0821	Nougat	Fett	g/100g	30,35	100 g	52,75
		Trockenmasse	g/100g	99,38		
	MHD: 02/2027	Protein	g/100g	7,19		
	Lactose (Monohydrat)	g/100g	4,76			
	Saccharose	g/100g	164			
	Theobromin	mg/kg	1640			
DOSENWURST						
muva-BR-1007	Dosenwurst (Kalbsleberwurst)	Fett	g/100 g	35,12	125 g	44,75
		Wasser	g/100 g	46,97		
	Protein (N x 6,25)	g/100 g	13,98			
	MHD: 04/2025	Chlorid	mg/100 g	1093		
	Kochsalz aus Chlorid	g/100 g	1,80			
	Asche	g/100 g	2,30			
	Hydroxyprolin	g/100 g	0,24			
muva-BR-1008	Dosenwurst (Lyoner)	Fett	g/100 g	23,82	125 g	44,75
		Wasser	g/100 g	60,79		
	Protein (N x 6,25)	g/100 g	12,78			
	MHD: 04/2025	Chlorid	mg/100 g	1119		
	Kochsalz aus Chlorid	g/100 g	1,84			
	Asche	g/100 g	2,59			
	Hydroxyprolin	g/100 g	0,22			

* Sämtliche Referenzmaterialien sind nicht für den Verzehr geeignet!

** Preise exkl. MwSt.

Mikrobiologische Analysen

Sämtliche Mikroorganismen gehören zur Risikogruppe S1

Code	Material*	Parameter	Einheit	Referenzwert	Packungseinheit	Preis € **
GESAMTKEIMZAHL						
muva-MBK-1721	Hartkäse gefriergetrocknet MHD: 06/2024	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/g	5,97	40 g	26,40
muva-MBK-1722	Quarkpulver MHD: 05/2025	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/g	2,71	40 g	26,40
<i>NEU</i> muva-GKZ-1723	 Milch voraussichtlich ab 05/2024 verfügbar	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/ml		30 ml	34,40
<i>NEU</i> muva-GKZ-1724	 Milch voraussichtlich ab 05/2024 verfügbar	Mesophile, aerobe Gesamtkeimzahl	log ₁₀ KBE/ml		30 ml	34,40
E. COLI / ENTEROBACTERIACEAE / COLIFORME						
<i>NEU</i> muva-ECE-1723	 Milch MHD: 07/2024	E. Coli Enterobacteriaceae Coliforme	log ₁₀ KBE/ml	3,97 4,21 4,23	30 ml	42,45
<i>NEU</i> muva-ECE-1724	 Milch MHD: 07/2024	E. Coli Enterobacteriaceae Coliforme	log ₁₀ KBE/ml	4,94 5,20 5,26	30 ml	42,45
HEFEN / GEOTRICHUM						
<i>NEU</i> muva-HS-1727	 Milch MHD: 05/2024	Hefen Geotrichum	log ₁₀ KBE/ml	106 96	30 ml	37,90
<i>NEU</i> muva-HS-1728	 Milch MHD: 05/2024	Hefen Geotrichum	log ₁₀ KBE/ml	98 92	30 ml	37,90
STAPHYLOKOKKEN						
<i>NEU</i> muva-ST-1715	 Milch MHD: 05/2024	Staphylokokken	log ₁₀ KBE/ml	5,11	30 ml	37,90
<i>NEU</i> muva-ST-1717	 Milch MHD: 07/2024	Staphylokokken	log ₁₀ KBE/ml	4,60	30 ml	37,90
<i>NEU</i> muva-ST-1718	 Milch MHD: 07/2024	Staphylokokken	log ₁₀ KBE/ml	5,48	30 ml	37,90

* Sämtliche Referenzmaterialien sind nicht für den Verzehr geeignet!

** Preise exkl. MwSt.

Sensorische Analysen

Code	Material*	Parameter	Packungsanzahl	Packungseinheit	Preis € **
SENSORIK RANGFOLGE					
muva-SeRF-24	Dosenwurst Lyoner MHD 12/2024	süß	4 Prüfproben	4x 200 g	58,50
muva-SeRF-44	Dosenwurst Lyoner MHD 12/2024	salzig	4 Prüfproben	4x 100 g	58,50
SENSORIK DREIECKSTEST					
muva-SeD-12	Dosenwurst Lyoner MHD 12/2024	Knoblauch	3 Prüfproben	3x 200 g	44,75
muva-SeD-18	Dosenwurst Lyoner MHD 12/2024	Pfeffer	3 Prüfproben	3x 100 g	44,75
SENSORIK FETTE & ÖLE					
muva-SeO-17	Rapsöl MHD 12/2024	fehlerhaft	1 Prüfprobe	30 ml	28,15
muva-SeO-18	Rapsöl MHD 12/2024	neutral	1 Prüfprobe	30 ml	28,15
SENSORIK ISO 22935					
muva-SeDLG-55	H-Milch 3,5 % MHD 12/2024	neutral	1 Prüfprobe	200 ml	28,15
muva-SeDLG-56	H-Milch 3,5 % MHD 12/2024	fehlerhaft	1 Prüfprobe	200 ml	28,15

* Weitere Materialien (Milch, Milchpulver, etc.) bieten wir gerne auf Anfrage an.

** Preise exkl. MwSt.

Sensorische Schulungsmaterialien

- ▶ Individuell
- ▶ Mehrmals einsetzbar
- ▶ Normenkonform
- ▶ Praktische Aufbewahrung
- ▶ Minimaler Vorbereitungsaufwand



In der Sensorik steht der Mensch als „Messinstrument“ mit seinen sensorischen Fähigkeiten im Mittelpunkt. Entsprechend der DIN EN ISO 8586 / DIN ISO 22935-1 müssen diese aufrechterhalten und weitergebildet werden, um kontinuierlich vergleichbare und wiederholbare Ergebnisse zu erzielen.

Unsere sensorischen Schulungs-Sets enthalten alle Arbeitsmittel und Utensilien einschließlich Übungsbeispielen für die interne Schulung Ihrer Mitarbeiter.

Sie können sofort normenkonform loslegen und Übungen zur Schulung des Geschmacks-, Geruchs-, Tast- und Sehnsinns durchführen.

Geruchsstifte zur Identifikation und Beschreibung von Gerüchen, haptische Tests mit unterschiedlichen Festigkeitsgraden oder Farbröhrchen mit unterschiedlichen Intensitäten und Farbtönen –

unsere Schulungsmaterialien helfen Ihnen bei der Auswahl von geeigneten Prüfpersonen, innerhalb Ihrer internen Schulungen sowie als Hilfestellung in der täglichen Qualitätskontrolle.

Sie können das komplette Schulungs-Set als großen Schulungskoffer bestellen oder je nach Trainingsbedarf unter einzelnen Schulungsmaterialien auswählen.

Die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte dem Übersichtsformular auf unserer Homepage: www.muva.de oder in unserer Infothek.

Bei Fragen beraten wir Sie gerne!

Ihre Ansprechpartnerin

Rebekka Wucher

Tel: +49 (0) 831/5290-236

E-Mail: [rebekka.wucher\(at\)muva.de](mailto:rebekka.wucher@muva.de)

Material	Parameter	Probenumfang
Geruchsstifte ¹⁾	Innerhalb des Aromasets können Sie zehn unterschiedliche Aromen frei wählen.	10 Stifte inkl. Koffer oder als Nachfüllset
Grundgeschmacksarten	süß, sauer, bitter, salzig und umami	Zur Schulung von 5-10 Personen
Schwellenwertprüfung	Mit einer Grundgeschmacksart Ihrer Wahl	Zur Schulung von 10-20 Personen
Farbrangfolge ¹⁾	Nasses Medium: rot, gelb, grün Farbverlauf (rot - violett - blau und gelb - grün - blau) Trockenes Medium: Graphit	10er Rangfolge
Haptischer Test ¹⁾	Haptischer Test (10er Rangfolge) auf Silikonbasis mit unterschiedlichen Festigkeitsstufen. Langjährige Haltbarkeit!	10er Rangfolge
Großer Schulungskoffer	Beinhaltet Grundgeschmacksarten, Schwellenwertprüfung, Dreieckstest Geruch/Geschmack, Rangfolge Geschmack, weitere Geschmacksübungen, Haptik, Farbrangfolge und Geruchsstifte.	Komplettpaket

¹⁾ Material ist nicht zum Verzehr geeignet.

Test-Kit Trinkwasser

Für Trinkwasserprobenehmer nach der TrinkwV und DIN EN 1622

Mit unserem Sensorik-Test-Kit „Trinkwasser“ können Sie die sensorischen Eigenschaften Ihrer Prüfpersonen testen, absichern, schulen und dokumentieren.

In einem praktischen, stabilen Koffer erhalten Sie zwei Sets á 5 Prüfproben:

- ▶ Set für den **visuellen Test** bestehend aus 5 Röhrchen mit unterschiedlichen Attributen (Trübung, Partikel, Verfärbung etc.)
- ▶ **Geruch-Test** bestehend aus 5 Geruchsstiften mit unterschiedlichen Aromen aus dem Trinkwasserbereich

Selbstverständlich erhalten Sie als Pannelleiter ein Datenblatt mit der entsprechenden Auflösung, damit Sie für Ihre Qualitätssicherung in der Lage sind, die Ergebnisse auszuwerten und zu dokumentieren.

Ein Geruchsstift sollte nach dem Abriechnen durch eine Prüfperson ca. 10 min. verschlossen bleiben und kann beliebig oft eingesetzt werden. Bei gekühlter Lagerung bei 6 °C ist das Material mindestens 5 Monate haltbar.

Die Materialien sind nicht zum Verzehr geeignet.

Die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte dem Übersichtsformular auf unserer Homepage: <https://www.muva.de/lebensmittel/sensorische-analytik/schulungsmaterial> oder in unserer Infothek.

Bei Fragen beraten wir Sie gerne!

Ihre Ansprechpartnerin

Rebekka Wucher

Tel: +49 (0) 831/5290-236

E-Mail: rebekka.wucher(at)muva.de

Material	Parameter	Probenumfang	Packungseinheit
Trinkwasser-Test-Kit inkl. Aufbewahrungskoffer	5 Gerüche 5 visuelle Attribute	5 Prüfproben 5 Prüfproben	1 Stück
Nachfüllpackung Geruchsstifte	5 Gerüche	5 Prüfproben	1 Pack.
Nachfüllpackung Visueller Test	5 visuelle Attribute	5 Prüfproben	1 Pack.
Einzelne Stifte / Teströhrchen	1 Geruch bzw. Attribut	1 Prüfprobe	1 Stift / Röhrchen



Zahlungs- und Lieferbedingungen

Die Lieferung erfolgt EXW [Incoterms®2010]

Unsere Listenpreise verstehen sich als Nettopreise zuzüglich der aktuellen Umsatzsteuer, sowie zuzüglich Versandkosten (diese werden nach Aufwand berechnet). Bei Lieferungen ins Ausland ist mit höheren Versandkosten zu rechnen.

Firmen mit Sitz in anderen EU-Ländern, die uns ihre **EU-UST-Identifikationsnummer** mitgeteilt haben, werden **nicht** mit der deutschen Mehrwertsteuer belastet.

Bitte überweisen Sie den Rechnungsbetrag **innerhalb von 10 Tagen** an die unten angegebene Bankverbindung.

Bei internationalem Bankverkehr müssen wir Ihnen 20,00 € Bankabwicklungsgebühr berechnen. Wenn Sie unsere **internationale Bankverbindung (IBAN und BIC-Code)** benutzen, fallen jedoch **keine** Bankgebühren an. Bitte ziehen Sie in diesem Fall den Betrag von 20,00 € von der Rechnung ab.

Rabattstaffelung:

ab 8 Einheiten: 5 %
ab 15 Einheiten: 10 %
ab 35 Einheiten: 15 %

📦 Lieferbasis für gefrorene Materialien:

Der Versand von tiefgekühlten Referenzmaterialien erfolgt in gefrorenem Zustand sowie separat von nicht gefrorenen Produkten (Express-Versand). Das Datenblatt enthält genaue Hinweise zum Auftauen des Materials. Die Preise verstehen sich hier zzgl. der zusätzlichen Verpackungskosten (siehe unten). Sie haben allerdings die Möglichkeit uns die Verpackung zurück zu schicken. In diesem Fall werden die Verpackungskosten gutgeschrieben.

Der Versand von gefrorenen Referenzmaterialien ins Ausland ist gegebenenfalls nur bedingt möglich, da bei zu langen Lieferzeiten bzw. zu hohen Außentemperaturen das Material auftauen kann. **In diesem Fall übernimmt die MUVA KEMPTEN GMBH keine Haftung.**

📦 Verpackungskosten:

Verpackungsgröße	Anzahl Flaschen	Verpackungsmaterial	Verpackungskosten	Gutschrift für die Rücksendung von Verpackungsmaterialien ²⁾
VP 1	Bis 12 Fl.	Styroporbox + 7 KA ¹⁾	20,00 €	20,00 €
VP2	Bis 30 Fl.	Styroporbox +11 KA ¹⁾	35,00 €	35,00 €

¹⁾ KA = Kühlakkus

²⁾ Für jedes Kühlelement, dass nicht Retour geschickt wird, mindert sich die Gutschrift um 2,00 €

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der muva kempten GmbH (www.muva.de)

Bestellformular für Referenzmaterialien

Bestell-Nr.:

Kunden-Nr.:

Bitte senden Sie mir folgende Materialien in folgenden Mengen (Packungseinheiten)

Menge	Material	Anmerkungen (z. B. regelmäßige Lieferung in folgenden Zeitabständen) *

*Versand ist prinzipiell jederzeit möglich, außerdem bieten wir einen regelmäßigen Wochen- bzw. Monatsversand an.

Firma:		
Straße:		
PLZ / Ort:		
Ansprechpartner:		
Telefon:		
Fax:		
E-Mail:		

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der muva kempten GmbH (www.muva.de)

(Für EU-Auslandskunden: Die Leistungen der muva kempten werden ab 01.01.2010 unter Verwendung der EU-Ust-Ident.-Nr in Anspruch genommen.)

Datum

Nachname, Vorname

muva kempten GmbH
 Sitz der Gesellschaft: Kempten / Amtsgericht Kempten: HRB 13347
 Geschäftsführerin: Dr. Monika Knödseder
 Ignaz-Kiechle-Straße 20-22 ·
 D-87437 Kempten (Allgäu) / Postfach 3254

Ihre Ansprechpartnerin:
 Luana Scarvaglieri
 Tel.: +49 (0) 831/5290-233
 E-Mail: [ringref\(at\)muva.de](mailto:ringref(at)muva.de)
 Web: www.muva.de

Bestellformular für Trinkwasser Test-Kit

Bestell-Nr.:

Kunden-Nr.:

Bitte senden Sie mir folgende Materialien in folgenden Mengen (Packungseinheiten)

Menge	Material	Probenumfang	Anmerkungen
	Trinkwasser-Test-Kit inkl. Aufbewahrungskoffer	5 verschiedene Gerüche 5 verschiedene visuelle Attribute	
	Nachfüllpackung Geruchsstifte	5 verschiedene Gerüche	
	Nachfüllpackung Visueller Test	5 verschiedene visuelle Attribute	
	Einzelne Stifte / Teströhrchen	Jeweils 1 Geruch bzw. visuelles Attribut	

Firma:		
Straße:		
PLZ / Ort:		
Ansprechpartner:		
Telefon:		
Fax:		
E-Mail:		

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der muva kempten GmbH (www.muva.de)

(Für EU-Auslandskunden: Die Leistungen der muva kempten werden ab 01.01.2010 unter Verwendung der EU-Ust-Ident.-Nr in Anspruch genommen.)

Datum

Nachname, Vorname

muva kempten GmbH
Sitz der Gesellschaft: Kempten / Amtsgericht Kempten: HRB 13347
Geschäftsführerin: Dr. Monika Knödseder
Ignaz-Kiechle-Straße 20-22 ·
D-87437 Kempten (Allgäu) / Postfach 3254

Ihre Ansprechpartnerin:
Rebekka Wucher
Tel.: +49 (0) 831/5290-236
E-Mail: rebekka.wucher@muva.de
Web: www.muva.de

