

Die Qualität Ihrer Rohmilch ist uns wichtig



HEALTH · NUTRITION · BIOSCIENCE



DSM

BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.

Erfüllen Sie die Anforderungen der Rohmilchgüteverordnung mit dem Delvotest® T

Warum Sie auf den Delvotest® T vertrauen können:

- Validierte Zuverlässigkeit und Genauigkeit der Testergebnisse
- Nachweis des breitesten Spektrums gebräuchlicher Antibiotika
- Einfache Handhabung und leicht ablesbare Testergebnisse nach 3 Stunden und 15 Minuten mit Ihrem bewährten Testgerät
- Nationaler Referenztest in zahlreichen Ländern Europas
- Entwickelt auf Basis jahrzehntelanger Erfahrung und fundiertem Fachwissen in der Milchuntersuchungsbranche
- Verwendung in zahlreichen Landeskontrollverbänden und Werkslaboren

Seit Juli 2021 gelten verschärfte Anforderungen an die Qualitätssicherung Ihrer Rohmilch

Die neue Rohmilchgüteverordnung trat am 01. Juli 2021 in Kraft. Ein stärkeres Augenmerk liegt seither auf der regelmäßigen Prüfung, ob die Rohmilch durch Antibiotikabehandlungen der Kühe mit Hemmstoffen belastet ist.

Mit dem Delvotest® T können Sie sicherstellen, dass sämtliche Rohmilch, die Sie an die Molkerei liefern, frei von Antibiotikarückständen ist. Da sowohl Einzeltier als auch Tankproben untersucht werden

können, verringert sich die Gefahr, dass große Milchmengen kontaminiert sind und vernichtet werden müssen. Die Kosten des Delvotest® T sind – verglichen mit den Kosten, die durch Qualitätsprobleme oder nur eine einzige Bußgeldzahlung anfielen – verschwindend gering.

Sichern Sie die Qualität Ihrer Rohmilch mit dem Delvotest® T.

Der Delvotest® T ist einfach in der Anwendung:



- 1 Untersuchen Sie eine frische und repräsentative Milchprobe. Wir empfehlen, auch immer eine garantiert hemmstofffreie Milch als negative Kontrollprobe mit anzusetzen.
- 2 Entnehmen Sie die benötigten Teströhrchen aus der Verpackung und anschließend aus dem Gitter. Achten Sie darauf, die Folie der restlichen Ampullen nicht zu beschädigen.
- 3 Öffnen Sie die entnommenen Teströhrchen mit der Ecke des Rahmens.
- 4 Drücken Sie den oberen Kolben der Pipette zusammen. Tauchen Sie die Pipettenspitze in die Milchprobe. Lösen Sie den Druck auf den oberen Kolben, damit sich die Pipette mit Milch füllt.
- 5 Pipettieren Sie die Milchprobe direkt in die Ampulle. Achten Sie darauf, den Agar nicht mit der Pipettenspitze zu berühren. Verwenden Sie eine neue Pipette für jede Probe.
- 6 Prüfen Sie die Temperatur Ihres vorgeheizten Inkubators ($64\text{ °C} \pm 2\text{ °C}$). Stellen Sie die Ampulle nach der Milchzugabe sofort in den Inkubator.
- 7 Lesen Sie die Testergebnisse unter Verwendung der Farbkarte nach 3 Stunden und 15 Minuten ab.



**Milch
hemmstofffrei**

**Milch
hemmstoffpositiv**



Ihr Händler: MILKU Solutions GmbH
D-37120 Bovenden-Lenglern
Telefon: +49 5593 80297-0
info@milku.de | www.milku.de

Obwohl sorgfältig auf die Richtigkeit der in diesem Dokument enthaltenen Angaben geachtet wurde, ist nichts in diesem Dokument als eine Zusicherung oder Gewährleistung auszulegen, für die wir eine Rechtshaftung übernehmen; dazu gehören auch ohne Beschränkung darauf etwaige Gewährleistungen hinsichtlich der Richtigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit dieser Angaben sowie der Nichtverletzung von geistigen Eigentumsrechten Dritter. Inhaltliche Änderungen dieses Dokuments bleiben ohne Ankündigung jederzeit vorbehalten. Dieses Dokument wird nicht kontrolliert und bei Änderungen nicht automatisch ersetzt.

Die jeweils aktuelle Version dieses Dokuments sowie weitere Informationen können jederzeit angefordert werden. Da die Produktformulierungen, spezifischen Gebrauchsanwendungen und Gebrauchsbedingungen des Benutzers nicht unter unserer Kontrolle stehen, geben wir keine Zusicherung oder Gewährleistung hinsichtlich der vom Benutzer möglicherweise erzielten Ergebnisse. Die Feststellung der Eignung unserer Produkte für die spezifischen Zwecke des Benutzers sowie des Rechtsstatus für die vom Benutzer beabsichtigte Verwendung unserer Produkte obliegen dem Benutzer.

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen von DSM Food Specialties B.V. gelten für unsere Angebote, Vereinbarungen, Verkäufe, Lieferungen und sonstigen Geschäfte und sind fester Bestandteil derselben. Andere Geschäftsbedingungen haben keine Gültigkeit, unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen treten an ihre Stelle. Eine aktuelle Fassung unserer allgemeinen Geschäftsbedingungen kann unter www.dsm.com/markets/food-specialties/en/legal-information.html abgerufen werden, wobei Ihnen eine Kopie in Papierformat auf Anfrage übermittelt wird.

© DSM Food Specialties B.V. 2022 | Alexander Fleminglaan 1 | 2613 AX | Delft | the Netherlands