

**ANALYSENZERTIFIKAT**  
CERTIFICATE OF ANALYSIS

<b>D-Fructose</b> reinst	<b>Kat.Nr./Cat.No. :</b>	<b>21830</b>
D-Fructose research grade	<b>Lot/Contr.No. :</b>	<b>150757</b>

Parameter parameter	Methode method	Spezifikation specification	Ergebnis result
<b>Summenformel</b> formula		C <sub>6</sub> H <sub>12</sub> O <sub>6</sub>	
<b>Molekulargewicht</b> molecular weight		180.20	
<b>Aussehen</b> appearance		weiße Kristalle white crystals	entspricht corresponds
<b>Wasser (%)</b> water	KF	max. 0.5	0.0
<b>[α]<sub>D</sub>/ 20 °C</b>	10 % in H <sub>2</sub> O/NH <sub>3</sub>	-93.5° bis/ to -91.0°	-93.4°
<b>A 1 cm/ 284 nm</b>	10 % in H <sub>2</sub> O	max. 0.32	0.22
<b>pH</b>	10 % in H <sub>2</sub> O	5.5 - 7.5	5.8
<b>Sulfatasche (%)</b> sulfated ash		max. 0.1	entspricht corresponds
<b>Identität</b> identity	IR	entspricht corresponds	entspricht corresponds
<b>Mindesthaltbarkeit</b> minimum shelf life			31.05.2018
<b>Lagerung (°C)</b> storage			+15 bis/ to +30

**Die physikalisch-chemischen Eigenschaften entsprechen den Anforderungen der Ph. Eur. 8**  
The physical/ chemical data corresponds to the requirements of Ph. Eur. 8

**Die Eignung des Produktes für spezielle Anwendungszwecke wird nicht zugesichert.**  
**Dieses Dokument entbindet nicht von einer branchenüblichen Eingangskontrolle.**  
We do not guarantee that the product can be used for a special application.  
This document does not release you from performing the standard control upon receipt of incoming goods.

**SERVA Electrophoresis GmbH**  
**Qualitätskontrolle/ Quality Control**

**Druckdatum/ printing date:** 10.04.2017

Dipl.-Ing. (FH) Bernhard Göckel

Christian Monsler

**Dieses Dokument ist ein Computerausdruck und deshalb ohne Unterschrift gültig.**  
This report has been computer generated and does not contain a signature.