

Aschaffenburg, 15.11.2017

Bearb.: Be-pa
Freigabe: Behrendt**BERICHT**

Auftrag Nr.: 3738/9 **Seite 1 von 4 Seiten**

Auftraggeber: PMW Presswerk Mainleus GmbH
Pölz 14
95336 Mainleus

Auftragsdatum: 25.09. + 23.10.2017

Eingang des Probenmaterials: 09.10.2017

Herkunft des Probenmaterials: vom Auftraggeber

Untersuchungszweck: Untersuchung von melaminbeschichteten Produkten für
den Lebensmittelkontakt



(Dr. Derra)
Geschäftsführer



(Behrendt)
Staatlich geprüfter und
zugelassener Lebensmittel-
chemiker

Der Bericht bezieht sich nur auf die hier beschriebenen Proben. Informationen u. statistische Daten zum Ergebnis sind auf Anfrage erhältlich.

Formaldehyd,*: Die Bestimmung erfolgte gemäß der EN 13130-23 photometrisch nach der Acetylacetonmethode. Die Anforderungen der in der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB für Bedarfsgegenstände angegebenen Methode B 82.02-1 wurden berücksichtigt.

Ergebnis:

3 Gew.% Essigsäure: 0,3 mg/kg

Grenzwert: 15 mg/kg

Melamin (2,4,6-Triamino-1,3,5-triazin)*: Die Bestimmung erfolgte nach der CEN/TS 13130-27.

Ergebnis:

3 Gew.% Essigsäure: nicht bestimmbar < 0,06 mg/kg

95 Vol.% Ethanol: nicht bestimmbar < 0,06 Mg/kg

Grenzwert: 2,5 mg/kg

2. Bestimmung von polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen *

Die Bestimmung erfolgte nach der Methode AfPS GS 2014:01 in einem Toluolextrakt mittels Gaschromatographie und massenspektrometrischer Detektion.

Ergebnis:

Naphthalin [91-20-3]	Benzo[a]anthracen
Acenaphthylen	Benzo[b]fluoranthen
Acenaphthen	Benzo[k]fluoranthen
Fluoren	Benzo[j]fluoranthen
Phenanthren	Benzo[a]pyren
Anthracen	Benzo[e]pyren
Fluoranthen	Indeno[1,2,3-cd]pyren
Pyren	Dibenzo[a,h]anthracen
Chrysen	Benzo[g,h,i]perylene

Bestimmungsgrenzen: für Acenaphthylen, Fluoren, Fluoranthen, Triphenylen/Chrysen 0,03 mg/kg TM;
für alle weiteren Verbindungen 0,02 mg/kg TM.

Ergebnis:

Es waren keine der oben aufgeführten PAK bestimmbar.

Probenmaterial:

Zur Untersuchung lag das folgende Probenmaterial vor:

Frühstücksbrettchen mit diversen Bildmotiven

Zustand: Probenmaterial war im optisch einwandfreien Zustand und wurde wie vorgelegt untersucht.

Spezifikation der Untersuchungen

Ausgewählte Prüfungen für die Eignung zum Kontakt mit Lebensmitteln gemäß dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches – LFGB § 31

Bewertung für die Ergebnisse: erfüllt

Durchführung der Untersuchungen

Prüfzeitraum: 05.10.2017 bis 15.11.2017

1. Bestimmung der Migration *

Die Bestimmungen wurden nach den Methoden zur "Untersuchung von Bedarfsgegenständen" entsprechend den Vorschriften B 80.30, 1 bis 3 (EG) der Amtlichen Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB und nach den Vorgaben der Normenserien EN 1186 und EN 13130 durchgeführt. Die Auswahl der Prüfsimulanzien sowie der Kontaktbedingungen erfolgte nach den Vorgaben der Anhänge III und V der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über „Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“.

- A. Bedingungen: 2 Stunden bei 70 °C
Prüfsimulanzien: 3 Gew.% Essigsäure (Lebensmittelsimulanz B)
Prüfmodus: einseitiger Kontakt
- B. Bedingungen: 2 Stunden bei 60 °C
Prüfsimulanzien: 95 Vol.% Ethanol
Prüfmodus: einseitiger Kontakt

Verhältnis Oberfläche zur Lebensmittelmenge: 1000 ml auf 6 dm²

3. Sensorische Untersuchung des direkten Geschmacksübergangs *

Die Prüfung wurde nach DIN 10955 durchgeführt.

Die Probe wurde in direktem Kontakt mit Trinkwasser für 2 Stunden bei 70 °C im Dunkeln gelagert. Anschließend wurden mögliche Geschmacksabweichungen des Wassers von sechs Prüfern in einer erweiterten Dreiecksprüfung nach DIN ISO 4120 beurteilt. Wasser, das unter den gleichen Bedingungen aber ohne das Prüfmuster gelagert worden war, diente als Vergleichsmuster.

Ergebnis:

Bei dem Wasser, das in Kontakt mit dem Prüfmuster stand, wurde eine statistisch nicht signifikante Abweichung des Geschmacks zu dem der Kontrollprobe festgestellt.

Bewertung (Median): < 1

Intensitätsskala:

- 0 = keine wahrnehmbare Geschmacksabweichung
- 1 = gerade wahrnehmbare Geschmacksabweichung (noch schwer definierbar)
- 2 = schwache Geschmacksabweichung
- 3 = deutliche Geschmacksabweichung

Die Akkreditierung gilt für die im Prüfbericht mit * gekennzeichneten Prüfverfahren (Registrier-Nr. D-PL-14160-01-01 und D-PL-14160-01-02).

Ende des Berichts