

Aschaffenburg, 14.11.2025

Bearb.: Eis-do  
Freigabe: Eisert

## BERICHT

**Auftrag Nr.:** 13738/14      Seite 1 von 3 Seiten

**Auftraggeber:** PWM Presswerk Mainleus GmbH  
Pölz 14  
95336 Mainleus/Ofr.

**Auftragsdatum:** 28.10.2025

**Eingang des Probenmaterials:** 29.10.2025

**Herkunft des Probenmaterials:** vom Auftraggeber

**Untersuchungszweck:** Teilprüfung eines Essbrettchens auf lebensmittelrecht-  
liche Unbedenklichkeit

  
(Eisert)M. Sc. Lebensmittelchemie  
Projektleiterin

Der Bericht bezieht sich nur auf die hier beschriebenen Proben. Er entspricht den Anforderungen der DIN EN ISO/IEC 17025:2018 an vereinfachte Prüfberichte. Zusätzliche Informationen und statistische Daten zum Ergebnis sind auf Anfrage erhältlich.

## **Probenmaterial:**

Zur Untersuchung lag das folgende Probenmaterial vor:

Essbrettchen ohne Bezeichnung in verschiedenen Motiven

## **Durchführung der Untersuchungen**

Prüfzeitraum: 29.10.2025 bis 13.11.2025

### **1. Bestimmung der spezifischen Migration \***

Die Migration wurde als Doppelbestimmung gemäß der Normenserie EN 1186:2002-07, in Verbindung mit der DIN EN 1186-2:2022-10, der DIN EN 1186-3:2022-10 sowie der EN 13130-1:2004-08 durchgeführt. Sofern erforderlich wurden die CEN/TS 14234:2003-01 sowie CEN/TS 14235:2003-01 berücksichtigt.

Die Auswahl der Prüfsimulanzien sowie der Kontaktbedingungen erfolgte nach den Vorgaben der Anhänge III und V der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 unter Berücksichtigung von JRC134290, 2023 „Testing conditions for kitchenware articles in contact with foodstuffs: plastics, metals, silicone & rubber, paper & board“, 4th Edition, und den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen, gestützt auf die „Technical guidelines for compliance testing“, Entwurf vom 24.08.2016.

Bedingungen: 2 Stunden bei 70 °C

Prüfsimulanzien: 3 Gew.% Essigsäure (Lebensmittelsimulanz B)

Prüfmodus: einseitiger Kontakt (Lebensmittelkontaktseite)

Wiederholter Kontakt: Mehrfachprüfung desselben Prüfstücks mit jeweils frischem Prüfsimulanz

#### **1.1. Melamin [108-78-1] \***

Die Bestimmung erfolgte gemäß CEN/TS 13130-27:2005-5 mittels HPLC-UV.

Ergebnis:	1. Migrat:	0,015	mg/dm <sup>2</sup>
	2. Migrat:	0,016	mg/dm <sup>2</sup>
	3. Migrat:	0,022	mg/dm <sup>2</sup>

#### **1.2. Formaldehyd [50-00-0] \***

Die Bestimmung erfolgte gemäß CEN/TS 13130-23:2005-05 photometrisch nach der Acetylacetonmethode.

Ergebnis:	1. Migrat:	0,09	mg/dm <sup>2</sup>
	2. Migrat:	0,10	mg/dm <sup>2</sup>
	3. Migrat:	0,11	mg/dm <sup>2</sup>

## **2. Sensorische Prüfung: Geschmacksübergang \***

Die Prüfung erfolgte nach DIN 10955:2004-06 mit sechs ausgewählten Prüfern.

Die Vorgaben der Prüfanweisung „Schneidbretter/Schneidunterlage/Servierbrett“, 2019\_09 aus der *Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien* der Arbeitsgruppe „Sensorik von Bedarfsgegenständen“ von DGSens e.V. und EUROLAB-D wurden dabei berücksichtigt.

Prüflebensmittel: Leitungswasser

Stück/Volumen-  
Verhältnis: 1 Stück (ca. 0,75 dm<sup>2</sup>) pro 100 ml

Bedingungen: 2 Stunden bei 70 ± 2 °C

Die Probe wurde in einen Block eingespannt und bei den aufgeführten Bedingungen im Dunkeln gelagert.

Anschließend wurde das Lebensmittel in einer erweiterten Dreiecksprüfung im Vergleich zu einer weiteren Portion desselben Lebensmittels, das gleich behandelt worden war, aber keinen Kontakt zur Probe hatte, beurteilt.

Ergebnis:

Zwischen Proben- und Vergleichslebensmittel konnte kein Unterschied mit statistischer Signifikanz festgestellt werden.

Bewertung (Median): < 1

### **Intensitätsskala**

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

Die Akkreditierung gilt für die im Prüfbericht mit \* gekennzeichneten Prüfverfahren (Registrier-Nr. D-PL-14160-01-00).

Ende des Berichts