

Eco Brotbox
Herr Demirtas
Nostitzstr. 34
10965 Berlin

Prüfbericht: P2014130645-01 #

Probennummer: 2014131429

Auftraggeber: Eco Brotbox
Auftrag: Herr Demirtas vom 06.10.2014
Eingangsdatum: 06.10.2014
Untersuchungszeitraum: 06.10.2014 - 14.11.2014
Material: Bedarfsgegenstand
Probennahme: durch Einsender
Probentransport: durch Einsender
Probenlagerung bis: 12.12.2014
Seite: 1 von 3

Hamburg, den 14.11.2014

Prüfergebnisse

Probenbezeichnung:

Brotbox aus Edelstahl

Elemente

Verfahren: Migration mit Zitronensäure (5 g/L); ICP-MS in Anlehnung an DIN EN ISO 17294-2

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Aluminium	<0,20	mg/kg LS	0,2
Antimon	<0,0010	mg/kg LS	0,001
Arsen	<0,0005	mg/kg LS	0,0005
Barium	<0,20	mg/kg LS	0,2
Beryllium	<0,0010	mg/kg LS	0,001
Blei	<0,0010	mg/kg LS	0,001
Cadmium	<0,0005	mg/kg LS	0,0005
Chrom	<0,020	mg/kg LS	0,02
Cobalt	<0,0010	mg/kg LS	0,001
Eisen	<1,0	mg/kg LS	1
Kupfer	<0,20	mg/kg LS	0,2
Lithium	<0,0010	mg/kg LS	0,001
Magnesium	<1,0	mg/kg LS	1
Mangan	<0,20	mg/kg LS	0,2
Molybdän	<0,020	mg/kg LS	0,02
Nickel	<0,020	mg/kg LS	0,02
Quecksilber	<0,0001	mg/kg LS	0,0001
Silber	<0,0010	mg/kg LS	0,001
Thallium	<0,00005	mg/kg LS	0,00005
Titan	<1,0	mg/kg LS	1
Vanadium	<0,0010	mg/kg LS	0,001
Zink	<0,20	mg/kg LS	0,2
Zinn	<1,0	mg/kg LS	1

Prüfbericht : P2014130645-01 #
Probenummer: 2014131429

Seite: 2 von 3

Hamburg, den 14.11.2014

Prüfergebnisse

Sensorische Parameter

Verfahren: Gemäß ASU B 80.00-4 (2008-10)

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Geschmack	s. Kommentar		-

Sensorische Parameter

Verfahren: Gemäß ASU B 80.00-4 (2008-10)

Referenz: Raumluft

Parameter	Gehalt	Einheit	BG
Geruch	s. Kommentar		-

LS = Lebensmittelsimulanz BG = Bestimmungsgrenze

Kommentar:

Die Prüfung wurde gemäß der Empfehlung "Metals and alloys used in food contact materials and articles - A practical guide for manufacturers and regulators" des Europarat-EDQM von 2013 durchgeführt.

Der Prüfgegenstand wurde vor der Migrationsuntersuchung nach aufgeführter Reinigungsempfehlung mit handelsüblichem Flüssigwaschmittel und fließendem Wasser bis zu 40°C manuell reinigt.

Prüfbedingungen: Für die Prüfung wurde die vorliegende Probe mit 400 ml Zitronensäure (5g/L) (2/3 der Füllmenge) befüllt und bei 70°C für 2 Stunden und anschließend bei 40°C für 24 Stunden inkubiert. Die Messergebnisse beziehen sich auf das 3. Migrat (Mehrfachkontakt).

Ergebnis der sensorischen Untersuchung

1. Prüfung auf Geschmacksübergang

Lagerung bei Raumtemperatur (20 bis 24 Stunden) vom 11.11.2014 bis zum 12.11.2014. Prüfdatum: 12.11.2014.

Direkter Kontakt mit Toastbrot nach DIN 10955.

Überprüfung durch 7 geschulte Prüfpersonen gegen ein ohne die Probe unter gleichen Bedingungen gelagertes Vergleichsmuster.

Ergebnis Geschmacksabweichung in der Dreiecksprüfung (L 00.90-7): 2 von 7 Prüfern haben die abweichende Probe richtig erkannt, d.h. der Unterschied ist nicht signifikant bei alpha: 0,05.

Beurteilung nach Intensitätsskala (von 0= keine Geschmacksabweichung bis zu 4= starke Geschmacksabweichung): 0,0.

Beschreibung der Geschmacksabweichung (ab Intensität 2,0): entfällt.

2. Prüfung auf Geruchsabweichung

Lagerung bei Raumtemperatur (20 - 24 Stunden) vom 11.11.2014 bis zum 12.11.2014 in Anlehnung an die DIN 1230-1. Prüfdatum: 12.11.2014.

Beurteilung nach Intensitätsskala (von 0= keine Geruchsabweichung bis zu 4= starke Geruchsabweichung): 0,0.

Beschreibung der Geruchsabweichung (ab Intensität 2,0): entfällt.

Bewertung:

Für die vorliegenden Probe konnte keine Migration an Metalle ins Prüflebensmittel festgestellt werden.

Die geltenden Migrationslimit für Metalle (Specific release Limit - SRL) gemäß der Empfehlung "Metals and alloys used in food contact materials and articles" von 2013 werden eingehalten.

Die vorliegende Probe ist für den direkten Lebensmittelkontakt mit trockene, wässrige und saure Lebensmittel geeignet.

Die vorliegende Probe wurde im Geruchs- und Geschmacksübergang mit einer Gesamtnote < 3,0 bewertet und ist somit gemäß Art. 3 Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 als sensorisch geeignet zu bewerten.

Prüfbericht : P2014130645-01 #

Probenummer: 2014131429

Seite: 3 von 3

Hamburg, den 14.11.2014

Prüfergebnisse

Die Messergebnisse und die Bewertung beziehen sich ausschließlich auf die untersuchte Probe.

Ergänzung zu Prüfbericht Nr. P2014130645. Ersetzt Prüfbericht Nr. P2014130645

Für Rückfragen steht Ihnen gerne auch Ihr Kundenberater zur Verfügung: Charlott Dreyer Telefon direkt 040 / 368077 428

C. Dreyer (Staatlich geprüfte Lebensmittelchemikerin)

Dieser Prüfbericht wurde elektronisch erstellt und freigegeben und ist damit auch ohne Unterschrift gültig. Ohne schriftliche Genehmigung der GALAB Laboratories GmbH darf dieser Bericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden.