

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH · Postfach 1261 · 65220 Taunusstein

MAGU GmbH
Herr Andreas Gut
Postfach 68
D-79233 Vogtburg-Oberrotweil

Auftragsnr.:2450367

Kundennr.:10107961

Dr. Nadine Paul/pb
t +49 6128 744 - 107
f +49 6128 744 - 534
nadine.paul@sgs.com

Consumer Testing Services
Hardlines / E&E Chemical Testing

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH
Im Maisel 14
D-65232 Taunusstein

Taunusstein, 27. Dezember 2012

Ihr Auftrag/ Projekt : Untersuchung von Schälchen
Ihr Bestellzeichen : Andreas Gut
Ihr Bestelldatum : 29.11.2012
Probennr. : 120911775
Prüfzeitraum : 30.11.2012 – 20.12.2012

Prüfbericht Nr.: 2450367-01 Untersuchung von Schälchen

Sehr geehrter Herr Gut,

auftragsgemäß haben wir die am 30. November 2012 in unserem Hause eingetroffene Probe im Sinne des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 auszugswise untersucht.


Pr.-Nr.	Probenbezeichnung
120911775	Schälchen 130 062 grün

Die einzelnen Untersuchungsergebnisse entnehmen Sie bitte der Anlage.

Beurteilung:

Die Probe entspricht in den Untersuchungspunkten den Anforderungen des LFGB und der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.

Mit freundlichen Grüßen
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH


i. V. Dr. Nadine Paul
(Projektleiterin)


i. V. Jasmin Digles
(Projektleiterin)

Anlage: Untersuchungsergebnisse (3 Seiten)

Anlage

Auftrags-Nr. : 2450367
 Prüfbericht Nr.: 2450367-01
 Proben-Nr. : 120911775
 Auftraggeber : MAGU GmbH, Vogstburg

20.12.2012

Seite 2 von 4

Untersuchungsergebnisse:

1. Migration

Die Probe wurde mit den Prüflebensmitteln Wasser, 3 % Essigsäure, 95 % Ethanol und Isooctan in Kontakt gebracht und gelagert. Das Verhältnis von Oberfläche zu Volumen beträgt ca. 6,6 dm²/l.

Wasser 1 Stunde – 80 °C, anschließend 24 Stunden – 40 °C

1.1 Sensorische Prüfung

Die Migrante wurden gemäß DIN 10955 sensorisch auf Geruchs- und Geschmacksbeeinflussung beurteilt. Die Prüfung erfolgte im Vergleich zu einem Blindwert. Dabei handelt es sich um gleichbehandelte Prüflüssigkeit ohne Probenkontakt.

Prüflüssigkeit	Durchschnittsnote*	
	Geruch	Geschmack
Wasser	1,0	2,0

*gerundet auf 0,5 Intensitätseinteilungen

Legende: 0 = praktisch unverändert
 1 = sehr leicht fremdartig
 2 = leicht fremdartig
 3 = deutlich fremdartig
 4 = stark fremdartig

Bei einer Intensitätsbeurteilung von 0 bis 2,5 liegt keine bzw. eine noch tolerierbare organoleptische Beeinflussung im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vor.

1.2 Globalmigration

Die Migrante nach Punkt 1 wurden gemäß EN 1186 bei 105°C getrocknet und das Globalmigrat als Trockenrückstand gravimetrisch bestimmt.

Prüflebensmittel	Globalmigration [mg/dm ²]	Anforderung* [mg/dm ²]
3. Kontakt		
3 % Essigsäure	< 1	max. 10
95 % Ethanol	< 1	max. 10
Isooctan	< 1	max. 10

* gemäß Verordnung (EG) Nr. 10/2011 und Ergänzungen

Analysetoleranz der Methode (§ 64 LFGB B 80.30-3 (EG)):
 2 mg/dm² für wässrige Prüflebensmittel
 3 mg/dm² für Fettersatz

Anlage

Auftrags-Nr. : 2450367
 Prüfbericht Nr.: 2450367-01
 Proben-Nr. : 120911775
 Auftraggeber : MAGU GmbH, Vogstburg

20.12.2012

Seite 3 von 4

1.3 Spezifische Migration von Formaldehyd

Der Nachweis von Formaldehyd erfolgte Migrat nach nach Umsetzung mit Acetylaceton photometrisch.

3. Kontakt	Ergebnis [mg/kg Prüfsimulanz]	Anforderung* [mg/kg Prüfsimulanz]
3 % Essigsäure	< 1	max. 15

* gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und Ergänzungen

1.4 Spezifische Migration von Melamin

Die Bestimmung erfolgte aus dem Migrat mittels LC-MS/MS.

3. Kontakt	Ergebnis [mg/kg Prüflebensmittel]	Anforderung* [mg/kg Prüflebensmittel]
3 % Essigsäure	< 0,5	max. 2,5

* gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und Ergänzungen

2. Farblässigkeit

Die Prüfung erfolgte nach Empfehlung IX der Bedarfsgegenstandekommission des BfR.

	Prüfflüssigkeit			
	Wasser	Essig 3 %	Ethanol 10%	Öl
hellgrün	nicht farblässig	nicht farblässig	nicht farblässig	nicht farblässig

Anforderung: nicht farblässig

3. Prüfung auf Blei und Cadmium

Die Untersuchung auf Blei und Cadmium im Fertigerzeugnis erfolgte mittels ICP-OES.

	Blei [mg/kg]	Cadmium [mg/kg]
120911775	< 2	< 0,5

Anlage

Auftrags-Nr. : 2450367
 Prüfbericht Nr.: 2450367-01
 Proben-Nr. : 120911775
 Auftraggeber : MAGU GmbH, Vogstburg

20.12.2012

Seite 4 von 4


4. Pentachlorphenol

Die Bestimmung erfolgte gemäß ASU § 64 LFGB B 82.02-8 mittels GC-ECD.

	Ergebnis mg/kg	Anforderung* mg/kg
Pentachlorphenol	< 0,1	max. 5

* gemäß Chemikalien-Verbotsverordnung

SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH


 i. V. Dr. Nadine Paul
 (Projektleiterin)


 i. V. Jasmin Digles
 (Projektleiterin)