

Filthaus plastics GmbH

Holger Goebel
Werner-Battenfeld-Str. 6

D-58540 Meinerzhagen

Prüfbericht 1519424/2

Auftraggeber: Filthaus plastics GmbH
Projektleiter: Holger Goebel
Auftraggeberprojekt: Migrationsuntersuchungen an Dose ICP 300 CA06
Material: INEOS ICP 300 CA06
Anwendungsgebiet der Probe: Als Aufbewahrung für alle Lebensmittel bzw. Kosmetika
Probenahme durch: Auftraggeber
Eingang am: 14.07.2015
Beginn/Ende Prüfung: 14.07.2015 - 07.09.2015
Prüfumfang: Globalmigration gemäß EN 1186
Sensorische Prüfung gemäß DIN 10955 sowie
DIN EN 1230-1 und -2

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand. Eine auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichtes ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Prüflaborleitung erlaubt. Die in den zitierten Normen und Richtlinien angegebenen Messunsicherheiten werden eingehalten. Unsachgemäße Probengefäße können zu Verfälschungen des Messwertes führen. Prüfergebnisse von Mischproben die unterhalb des Grenzwertes liegen, können trotzdem zu Grenzwertüberschreitungen von einer oder mehreren Teilproben führen. Um die Überprüfung des Grenzwertes sicher zu gewährleisten, wird angeraten, gemäß Prüfvorschrift die Einzelproben zu untersuchen. Mikrobiologisches Untersuchungsmaterial wird nach der Auswertung sofort vernichtet.

Akkreditiertes Prüflabor nach DIN EN ISO 17025 · DAR-Reg.-Nr.: DAP-PA-2295.01

Arzneimittel, Lebensmittel, Kosmetika, Bedarfsgegenstände, Wasser, Boden, Luft, Medizinprodukte
Analytik, Entwicklung, Qualitätskontrolle, Beratung, Sachverständigengutachten, amtliche Gegenproben, Mikrobiologie, Arzneimittelzulassung,
Abgrenzungsfragen AMG/LMBG

Amtsgericht München Nr. 84402, Geschäftsführer: Dr. Manfred Holz
Bankverbindung: Dresdner Bank AG (BLZ 500 800 00) Kto.-Nr. 928 398 500
Genossenschaftsbank Aubing eG (BLZ 701 694 64) Kto.-Nr. 69922
BIC: GENODEFIM07, IBAN: DE30 7016 9464 0000 0699 22

Prüfbericht: 1519424/2

14.09.2015

Auftraggeberprojekt: Migrationsuntersuchungen an Dose ICP 300
CA06

Dose ICP 300 CA06:

Gesamtmigration, 1. Migrat:

Bezeichnung	Einheit	Ergebnis	BG	Analysenmethode
Prüflebensmittel		3%ige Essigsäure		DIN EN 1186-1/-3
Prüfverfahren		Befüllen		DIN EN 1186-1/-3
Fläche Prüfkörper	dm ²	1,4		DIN EN 1186-1/-3
Volumen Prüfsimulanz	ml	120		DIN EN 1186-1/-3
Kontaktdauer des Prüflebensmittels	d	10		DIN EN 1186-1/-3
Kontakttemperatur	°C	40		DIN EN 1186-1/-3
Rückstand Ansatz 1	mg/dm ²	u.d.B.	2	DIN EN 1186-1/-3
Rückstand Ansatz 2	mg/dm ²	u.d.B.	2	DIN EN 1186-1/-3
Rückstand Ansatz 3	mg/dm ²	u.d.B.	2	DIN EN 1186-1/-3
Mittelwert	mg/dm²	u.d.B.		
Prüflebensmittel		10 %iges Ethanol		DIN EN 1186-1/-3
Prüfverfahren		Befüllen		DIN EN 1186-1/-3
Fläche Prüfkörper	dm ²	1,4		DIN EN 1186-1/-3
Volumen Prüfsimulanz	ml	120		DIN EN 1186-1/-3
Kontaktdauer des Prüflebensmittels	d	10		DIN EN 1186-1/-3
Kontakttemperatur	°C	40	2	DIN EN 1186-1/-3
Rückstand Ansatz 1	mg/dm ²	u.d.B.	2	DIN EN 1186-1/-3
Rückstand Ansatz 2	mg/dm ²	u.d.B.	2	DIN EN 1186-1/-3
Rückstand Ansatz 3	mg/dm ²	u.d.B.	2	DIN EN 1186-1/-3
Mittelwert	mg/dm²	u.d.B.		
Prüflebensmittel		Olivenöl		DIN EN 1186
Prüfverfahren		Befüllen		DIN EN 1186
Fläche Prüfkörper	dm ²	0,27/0,25/0,27		DIN EN 1186
Volumen Prüfsimulanz	ml	30		DIN EN 1186
Kontaktdauer des Prüflebensmittels	d	10		DIN EN 1186
Kontakttemperatur	°C	40		DIN EN 1186
Rückstand Ansatz 1*	mg/dm ²	8,1	3	DIN EN 1186
Rückstand Ansatz 2*	mg/dm ²	9,0	3	DIN EN 1186
Rückstand Ansatz 3*	mg/dm ²	9,7	3	DIN EN 1186
Mittelwert*	mg/dm²	8,9		

BG = Bestimmungsgrenze

u.d.B. = unter der Bestimmungsgrenze

*Die Prüfung wurde in Fremdvergabe durchgeführt. Es wurde eine Analysentoleranz von 3 mg/dm² abgezogen.

Prüfbericht: 1519424/2

14.09.2015

Auftraggeberprojekt: Migrationsuntersuchungen an Dose ICP 300
CA06

Sensorik (DIN 10955 sowie DIN EN 1230-1 und -2):

Art der Prüfung: erweiterte Dreiecksprüfung (Geruch und Geschmack)
Zahl der Prüfpersonen: 6
Prüflebensmittel: Leitungswasser
Bedingungen: 10 Tage bei 40 °C

Ergebnis:

Geruch: keine signifikante Abweichung Intensität: 0
Geschmack: signifikante Abweichung Intensität: 2,0

Bewertungsskala:

- 0 = keine wahrnehmbare Geruchs-/Geschmacksabweichung
- 1 = gerade wahrnehmbare Geruchs-/Geschmacksabweichung
- 2 = schwach wahrnehmbare Geruchs-/Geschmacksabweichung
- 3 = deutliche wahrnehmbare Geruchs-/Geschmacksabweichung
- 4 = starke wahrnehmbare Geruchs-/Geschmacksabweichung

Bei der sensorischen Untersuchung wurde mit einer Wahrscheinlichkeit von < 95 % hinsichtlich des Geschmacks ein signifikanter Unterschied zwischen Probe und Referenz ermittelt. Hinsichtlich des Geruchs konnte kein signifikanter Unterschied ermittelt werden. Laut 61. Mitteilung des BfR liegt eine deutliche sensorische Abweichung erst vor, wenn ein Prüflebensmittel mit einer Gesamtnote von mindestens 3,0 bewertet worden ist. Bei der vorliegenden Probe liegt somit keine sensorische Abweichung in Geruch und Geschmack vor.

Beurteilung:

Der Globalmigrationsgrenzwert von 10 mg/dm² gemäß Artikel 12 Verordnung (EU) Nr. 10/2011 i.a.F. wird bei der Prüfung in den Prüflebensmitteln 3%ige Essigsäure, 10%iges Ethanol und Olivenöl unter den oben angegebenen Prüfbedingungen von der untersuchten Probe eingehalten.

Gemäß § 31 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und Artikel 3 Absatz 1 Buchstabe c der VO (EG) Nr. 1935/2004 dürfen Materialien und Gegenstände nur so hergestellt werden, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen. Dies wird von der untersuchten Probe eingehalten.

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht 1519424 vom 08.09.2015.
Änderungsgrund: Fehlerhafte Adresse geändert.

C. Bruder Müller
(staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin)