



63704 Aschaffenburg, Postfach 100565
63741 Aschaffenburg, Zeppelinstr. 3-5
Germany
Telefon +49 (0) 60 21 / 49 89-0
Telefax +49 (0) 60 21 / 49 89-30
E-Mail: info@isega.de
<http://www.isega.de>

Aschaffenburg, 12.02.2014

Bearb.: Nickl
kr

BERICHT

Auftrag Nr.: 6749/2 **Seite 1 von 3 Seiten**

Auftraggeber: Württembergische Spiralsiebfabrik GmbH
Hans-Zinser-Straße 1
73061 Ebersbach

Auftragsdatum: 12.12.2013

Eingang des Probenmaterials: 16.12.2013

Herkunft des Probenmaterials: vom Auftraggeber

Untersuchungszweck: Untersuchung eines Spiralsiebes auf lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit


(Dr. Derra)


(Nickl)
Diplom-
Lebensmittelchemiker

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

Probenmaterial

Zur Untersuchung lag das folgende Probenmaterial vor:

Spiralsieb mit Randeinfassung

Durchführung der Untersuchungen

Prüfzeitraum: 18.12.2013 bis 31.01.2014

1. Bestimmung der Gesamtmigration *

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“.

Wenn nicht anders angegeben, sind die Messergebnisse Mittelwerte einer Dreifachbestimmung.

A Bedingungen: 2 Stunden bei 100 °C (OM 5)

Prüfsimulanzien: Olivenöl (Lebensmittelsimulanz D2)

Prüfmodus: vollständiges Eintauchen

Ergebnis: Olivenöl: nicht bestimmbar < 3 mg/dm²

Das Probenmaterial enthält gemäß der gaschromatographischen Vorprüfung keine Inhaltsstoffe, die die Anwendung des Fettsimulanz stören.

2. Bestimmung der spezifischen Migration

Die Bestimmung erfolgte unter den folgenden Bedingungen.

B Bedingungen: 2 Stunden bei 100 °C

Prüfsimulanzien: 3 Gew.% Essigsäure

Prüfmodus: vollständiges Eintauchen

Primäre aromatische Amine * Die Bestimmung erfolgte im Essigsäuremigrat mittels HPLC und MS-Detektion. Die folgenden primären aromatischen Amine wurden bei der Bestimmung berücksichtigt:

Anilin	3,3'-Dimethylbenzidin
4-Aminodiphenyl	3,3'-Dimethyl-4,4'-diaminodiphenylmethan
Benzidin	p-Kresidin
4-Chlor-o-toluidin	4,4'-Methylen-bis(2-chloranilin)
2-Naphthylamin	4,4'-Oxydianilin
o-Aminoazotoluol	4,4'-Thiodianilin
2-Amino-4-nitrotoluol	o-Toluidin
4-Chloranilin	p-Toluidin
2,4-Diaminoanisol	2,4-Toluoldiamin
4,4'-Diaminodiphenylmethan	2,4,5-Trimethylanilin
3,3'-Dichlorbenzidin	o-Anisidin
3,3'-Dimethoxybenzidin	4-Aminoazobenzol

Sofern im Folgenden nicht anders angegeben, waren die oben aufgeführten primären aromatische Amine nicht nachweisbar (Nachweisgrenze: 0,0005 mg/dm²).

Ergebnis in mg/dm²:

4,4'-Diaminodiphenylmethan: 0,0006

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