

Prof. Dr. Georg Kurz

- Privates und unabhängiges Prüflaboratorium -

Institut für Lebensmittel-, Handels- und Pharmazeutische Chemie und Technologie, Köln
Dipl.-Chemiker und Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker, Zulassung für amtl. Gegenproben,
Öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige der IHK Köln

Prof. Dr. Georg Kurz · Eupener Straße 161 · 50933 Köln



AHC
Oberflächentechnik Holding GmbH
Boelckestraße 25 - 27

50171 Kerpen



DAP-PL-3358.00

Nach DIN EN ISO/IEC 17025 durch die
DAP Deutsches Akkreditierungssystem
Prüfwesen GmbH
akkreditiertes Prüflaboratorium.
Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde
aufgeführten Prüfverfahren

Datum: 08.07.2004

Zeichen: gk/ba

Prüfbericht Platten St 37, Schichtdicke 20 µm DURNI-COAT® (DNC 571)

Proben-Nr.:	B-2733/04
Einsender:	siehe oben
Probeneingang:	30.06.2004 10.00 Uhr durch Boten
Temperatur der Probe:	Raumtemperatur (ungekühlt)
Anzahl der Proben:	8 Prüfplatten
Beginn der Untersuchung:	01.07.2004
Untersuchungsumfang:	gemäß Ihrem Auftrag vom 29.06.2004 auf Verkehrsfähigkeit (FDA)
Ende der Untersuchung:	08.07.2004

1. Probenbeschreibung

1.1. Probenbezeichnung:

St 37 DURNI-Coat® (DNC 571)

Schichtdicke 20 µm

AHC Oberflächentechnik Holding GmbH

Boelckestraße 25 - 27, 50171 Kerpen

1.2. Verpackung:

durchsichtige Kunststoffüte mit Klebeetikett

1.3. Aussehen:

arteigene glänzende Metallplatten

zu B-2733/04:

2. Rechtliche Grundlagen

- Gesetz über den Verkehr mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und sonstigen Bedarfsgegenständen (BGBl. I S. 2296) in der zuletzt geänderten Fassung vom 25.11.2003 (BGBl. I S. 2304)
- Bedarfsgegenständeverordnung (BGBl. III/FNA 2125-40-46) vom 23.12.1997, zuletzt geändert am 07.03.2003 (BGBl. I S. 486)

3. Chemische Untersuchungen

3.1. Untersuchung auf Schwermetalle:

(Methode ASU § 35 LMBG L-19.00-1)

Parameter	Ergebnis
Blei (mg/kg):	< 0,002* (nicht nachweisbar)
Cadmium (mg/kg):	< 0,001* (nicht nachweisbar)

*: der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

3.2. Untersuchung auf Migration von Stoffen auf Lebensmittel mit 4 Simulanzlösemittel:

(Methode ASU § 35 LMBG B-80.30-2 EG, FDA)

Simulanzlösemittel	Reaktion
Aqua dem.	keine auffällige Reaktion: Platte unverändert in klarer Flüssigkeit
Essigsäure (CH ₃ COOH, 3%ig)	keine auffällige Reaktion: Platte unverändert in klarer Flüssigkeit
Ethanol (CH ₃ CH ₂ OH, 15%ig)	keine auffällige Reaktion: Platte unverändert in klarer Flüssigkeit
Olivenöl	keine auffällige Reaktion: Platte unverändert in klarem Pflanzenöl

zu B-2733/04:

4. Beurteilung der Ergebnisse

Im Rahmen der durchgeführten Untersuchungen wurde festgestellt, dass die vorliegende Metallplatte geeignet ist zur Herstellung von Maschinen, die direkt mit Lebensmittel in Berührung kommen oder auch länger mit Lebensmittel in Kontakt bleiben. Das Ergebnis hat gezeigt, dass die Platte unverändert aus der Untersuchung hervorgegangen ist.

Die Beschichtung erfüllt die Anforderungen an die Verkehrsfähigkeit gemäß den Regularien der FDA (Food and Drug Administration).



M. Bauermann / Prof. Dr. G. Kurz

(Dipl.-Chemiker und Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker, öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige der IHK Köln, Zulassung zur Untersuchung von Amtlich versiegelten Gegenproben § 42 LMBG)

Per Fax übermittelte Daten sind nicht rechtsverbindlich. Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf das Prüfgut. Ohne Genehmigung des Institutes darf der Bericht - auch auszugsweise- nicht vervielfältigt werden. Bei denen mit „DAR“ gekennzeichneten Methoden handelt es sich um akkreditierte Prüfverfahren.