Chemie – Lebensmittelchemie

Biochemie – Mikrobiologie

CHEMISCHES LABORATORIUM
Dr. Stegemann

von der Industrie- und Handelskammer
öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger
für Chemie insbesondere Chemie der Abfallstoffe, chemisch-physikalische Untersuchungen von Kunststoffen Ölen, Baustoffen, Korrosionen
zuständig: IHK Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim

Wasser-Abwasser-Trinkwasser-Brauchwasser-Gundwasser-Boden-Lebensmittel-Hygiene-Bedarfsgegenstände-amtliche Gegenproben-Abfälle-Abwasserkataster-Materialprüfung-Schadensgutachten-Beratung-

Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann
Leimbrink 2 – 49124 Georgsmarienhütte

SFS unimarket AG

Thaler Strasse 67
9424 Rheineck SG
Schweiz

03.03.2016

Untersuchungsbericht 116020225-227

Sensorische Untersuchung mit Lagerversuchen in drei Medien

Ihr Auftrag: Vom **28.01.2016**

Probenbezeichnung: ***Coltogum®All-in-One (weiss, grau, schwarz)***

Eingangsdatum: am **04.02.2016** uns per Post übersandt

Probennahme: durch den Auftraggeber

Prüfauftrag: Die eingesandten Dichtmassen sollten hinsichtlich einer sensorischen Migration in drei verschiedenen Medien getestet werden.
Die Untersuchung erfolgte nach dem Kontaktverfahren, nach der Aushärtung.

Untersuchungsergebnisse

Probenbezeichnung	***Coltogum®All-in-One (Art.Nr.: 552458 grau 09/2016 00082373, Art.Nr.: 510541 weiss 11/2016 00083278 und Art.Nr.: 552460 schwarz 09/2016 00082202)***
Butter	Keine wahrnehmbare Veränderung
Käse	Keine wahrnehmbare Veränderung
Speck	Keine wahrnehmbare Veränderung

Fortsetzung des Bericht 116020225-227 vom 03.03.16

Zusammenfassung:

In keinem der drei Testmedien konnte eine wahrnehmbare sensorische Veränderung bedingt durch Migration aus den Dichtmassen festgestellt werden.

C. Nowak

Christina Nowak
Dipl.-Ing.Lebensmitteltechnologie