

Zertifikat

Produkt: Papier Trinkhalme

Auftraggeber: Schmider Papierhülsen GmbH, Robert-Bosch-Straße 9,
71397 Leutenbach

Das oben genannte Produkt ist ein Lebensmittelkontaktgegenstand. Vom Kunden bereitgestellte Muster in verschiedenen Farben mit unterschiedlichen Basispapieren wurden stichprobenartig auf die organoleptische Beeinflussung von Lebensmitteln, die mit dem Gegenstand in Kontakt kommen, untersucht, sowie auf polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe, Farblässigkeit, Speichelechtheit, und eine potenzielle Färbung von Ethanol 50 %. Das Migrat wurde auf Mineralöle und einiger laut Kundenangaben eingesetzter Substanzen untersucht. Des Weiteren wurde das Produkt auf 3-MCPD und DCP, Metalle, Isothiazolinone und primäre aromatische Amine im Kaltwasserextrakt untersucht (WESSLING Prüfberichte CAL21-043637-1, CAL21-043949-1, CAL21-043950-1, CAL21-043963-1 und CAL21-043964-1 vom 22.03.2020 und CAL21-055373-1 vom 14.04.2021). Von den Lieferanten liegen Bestätigungen vor, dass die Richtwerte für die Isothiazolinone gemäß BfR Empfehlung Nr. XXXVI am unbedruckten, ungeklebten Papier eingehalten werden.

Die verwendeten Prüfbedingungen beziehen sich auf einen Kurzzeitkontakt bis zu 2 Stunden bei maximal 70°C. Ein Strohhalme wurde auf 200 mL eingelegt.

Nach Art und Umfang der durchgeführten Untersuchungen entspricht die untersuchte Probe den im Folgenden aufgelisteten Bestimmungen und Normen in ihren jeweils aktuell geltenden Fassungen bezogen auf den beschriebenen bestimmungsgemäßen Gebrauch:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- BfR-Empfehlung Nr. XXXVI

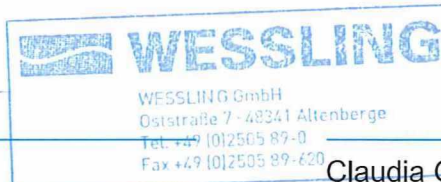
Anwendbare Grenzwerte folgender Verordnungen werden eingehalten:

- Verordnung (EU) Nr. 10/2011
- Verordnung Nr. 817.023.21 des EDI über Bedarfsgegenstände, Anhang 10

Die physikalische und technologische Eignung des Artikels ist vom Anwender zu prüfen und sicherzustellen. Die Rückverfolgbarkeit des Produktes gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie die Herstellung nach Guter Herstellungspraxis im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 ist vom o. g. Auftraggeber sicherzustellen.


28.06.2021 12:41

Doris Tjandra
Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin




Claudia Grahl
Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin