

DEKRA Industrial GmbH Handwerkstr. 15 D-70565 Stuttgart

Amarell GmbH & Co. KG
Frau Tanja Ries-Thiele
Lindenstr. 43
D- 97892 Kreuzwertheim



DEKRA Industrial GmbH
Labor für Umwelt- und Produktanalytik
Handwerkstr. 15
70565 Stuttgart
Tel. +49.711.7861-3548
Fax +49.711.7861-3534

Ansprechpartner:
Dr. Magdalena Krause
Telefon +49.711.7861-3542
E-Mail magdalena.krause@dekra.com
Datum 30.03.2012
Seite 1 von 6

Prüfbericht-Nr.: 55177171/12

Projekt-Nr.: 55177171

Auftraggeber: Amarell GmbH & Co. KG
Frau Tanja Ries-Thiele
Lindenstr. 43
D - 97892 Kreuzwertheim

Auftragsdatum: 09.03.2012

Probeneingang: 12.03.2012

Probenanzahl: 7 Proben

Untersuchungsumfang: Sensorische Prüfung von Bedarfsgegenständen

Prüfzeitraum: 12.03.2012 - 30.03.2012

Untersuchungsergebnis:

- siehe Folgeblatt/blätter -

Akkreditiertes Analyselabor D-PL-11067-02-00 in Stuttgart und Halle (Saale).

Probe-Nr.:	55177171005			
Probenbezeichnung:	Kat.-Nr.: E 905 050; Elektr. Digital-Therm. Prima long; -50+200: 0,1°C, mit Holdfunktion; Einstechfühler aus Edelstahl ca. 125x3,5mm; Schutzhülle mit Clip; mit Abschaltautomatik, Gehäuse weiß			
Probenart:	Lebensmittelbedarfsgegenstand			
Parameter	Einheit	Ergebnis	BG	Prüfverfahren
Sensorische Prüfung ^{1,2}	-	1,0	-	DIN 10955

¹⁾ Prüfbedingungen: Wasser, 24 h bei 70°C

²⁾ Sensorische Prüfung - Intensitätsskala:

- 0 = keine wahrnehmbare Geruchs- und Geschmacksabweichung
- 1 = gerade wahrnehmbare Geruchs- und Geschmacksabweichung (noch schwer definierbar)
- 2 = schwache Geruchs- und Geschmacksabweichung
- 3 = deutliche Geruchs- und Geschmacksabweichung
- 4 = starke Geruchs- und Geschmacksabweichung

BG: Bestimmungsgrenze; < BG: Messergebnis unterhalb der Bestimmungsgrenze



Probe 55177171004

BG: Bestimmungsgrenze; < BG: Messergebnis unterhalb der Bestimmungsgrenze

Erarbeitet:
Bearbeiter:

DEKRA Industrial GmbH – Handwerkstr. 15 – 70565 Stuttgart
Dr. Magdalena Krause Telefon +49.711.7861-3542

Beurteilung:

Bei den untersuchten Proben (Thermometer) handelt es sich um Bedarfsgegenstände im Sinne des §2 Abs.6 Nr.1 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB).

Bei den sensorischen Prüfungen wurden keine bis zu gerade wahrnehmbaren Geruchs- und Geschmacksabweichungen des Prüflebensmittels festgestellt.

Gemäß Artikel 3 Absatz 1 c der Verordnung 1935/2004 sind Materialien und Gegenstände so herzustellen, 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.
Die Probe erfüllt diese Bedingung.

Hinweise:

Die Untersuchungsergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Proben. Eine auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichtes darf nur durch schriftliche Genehmigung des Prüflaboratoriums erfolgen. Chemikalien- und Materialblindwerte werden bei der Ergebnisermittlung berücksichtigt. Die Lagerfrist der Proben beträgt, sofern nicht anders vereinbart, entsprechend QMH 2001.5.8 maximal 6 Monate ab Probeneingang (Ausnahmen und spezifische Fristen s. QMH 2001.5.8). Dieser Prüfbericht ersetzt den Prüfbericht mit derselben Auftragsnummer und der um 1 verringerten Indizierung.

Stuttgart, den 30. März 2012

DEKRA Industrial GmbH
Labor für Umwelt- und Produktanalytik

Dr. Magdalena Krause
Projektleiter



BG: Bestimmungsgrenze; < BG: Messergebnis unterhalb der Bestimmungsgrenze