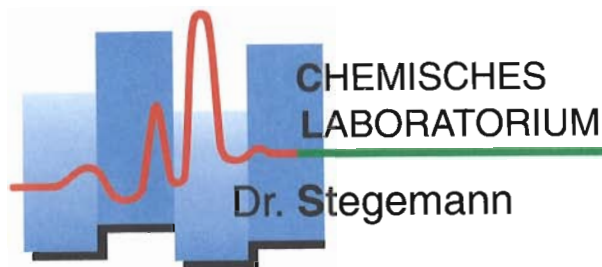


Chemie – Lebensmittelchemie

Biochemie – Mikrobiologie



Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann
Leimbrink 2 – 49124 Georgsmarienhütte

EINGEGANGEN

- 7. Juli 2005

Erl.....

Inhaber: Dipl.-Chem. Dr. Dirk Stegemann
Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Chemie insbesondere Chemie der Abfälle

Zugelassene Untersuchungsstelle:

- nach § 15 Abs.3 Satz 2 der Trinkwasserverordnung TwV
- bestellte Stelle nach § 19 Abs.2 Satz 1 der TwV
- für Abwasseruntersuchungen nach § 61a NWG und Wasseruntersuchungen der abfallrechtl. Art nach § 44 NAbfG
- nach § 1 Gegenprobensachverständigen-Prüflaboratorien-VO
- nach § 50 (1) LWG Nordrhein-Westfalen

Zugelassen zur Untersuchung amtlich zurückgelassener Lebensmittelgegenproben und zum Umgang mit pathogenen Keimen nach § 19 Bundesseuchengesetz (Herr A. Wirth)

Fa.

Ramsauer Dichtstoffe

z.Hd. Herrn Kretzschmar

Sarsteinstr. 17

A -4823 Steeg am Hallstätter See

Georgsmarienhütte, am 05.07.2005

Prüfbericht Nr. 105060175

Untersuchung einer Silikonmasse

Probeneingang : 07.06.2005, uns übersandt
Verpackung : litographierte Kunststoff-Kartusche

Kennzeichnung : Ramsauer Dichtstoffe **Silicon Naturstein 440**, 310 ml, transparent,
(auszugsweise) Chargen-Nr.: 29186, erzeugt: 05/05.

Aussehen : arteigen; transparente, homogene, pastöse Masse
Prüfzeitraum : 07.06. - 29.06.2005

Vorgang: Es sollte überprüft werden, ob aus der ausgehärteten Fugenmasse geruchlich und/oder geschmacklich wahrnehmbare Komponenten auf Lebensmittel übergehen können. Zu diesem Zweck wurde die Fugenmasse in Petri-Schalen gefüllt, 14 Tage bei Raumtemperatur ausgehärtet und anschließend mit u.g. Lebensmitteln in direkten Kontakt gebracht. Nach 18 Stunden wurden die Lebensmittel organoleptisch auf eine eventuelle Migration von Bestandteilen aus der Fugenmasse untersucht.

Prüflebensmittel : 1. Markenbutter
2. Gouda-Käse in Scheiben (Dicke etwa 2 mm)
3. Fetter Speck in Scheiben (Dicke etwa 1 mm)

Kontaktzeit : 18 Stunden

Befund:

Die Lebensmittel wurden einer sensorischen Prüfung unterzogen: Ergebnis: In keinem der 3 o.g. Lebensmittel war ein geruchlich oder geschmacklich wahrnehmbarer Übergang von Stoffen aus der ausgehärteten Fugenmasse feststellbar.

Arthur Wirth
(Lebensmittelchemiker)