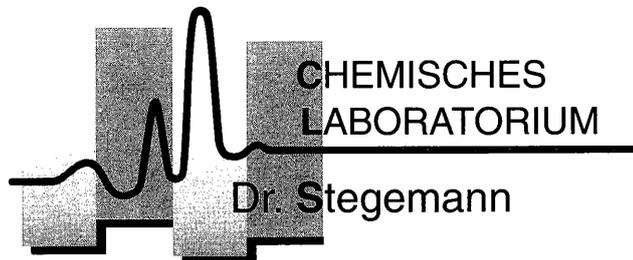


**Chemie – Lebensmittelchemie**

**Biochemie – Mikrobiologie**



**CHEMISCHES  
LABORATORIUM**

**Dr. Stegemann**

Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann  
Leimbrink 2 – 49124 Georgsmarienhütte

Fa.  
Ramsauer Dichtstoffe  
z.Hd. Herrn Kretzsmar  
Sarsteinstr. 17  
**A -4823 Steeg am Hallstätter See**



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

Zugelassene Untersuchungsstelle:

- für Trinkwasser nach § 19 (2) TrinkwV
- für Abwasseruntersuchungen nach § 61a NWG und Wasseruntersuchungen der abfallrechtl. Art nach § 44 NAbfG
- für Klärschlamm nach § 3 AbfKlärV in Nordrhein-Westfalen und Sachsen-Anhalt
- nach § 60a und § 50 (1) LWG Nordrhein-Westfalen

Zugelassen zur Untersuchung amtlich zurückgelassener Lebensmittel-  
gegenproben nach § 42 LMBG und zum Umgang mit pathogenen  
Keimen nach § 19 BSeuchG (Herr A. Wirth)

Georgsmarienhütte, am 06.02.2004

## Analyse Nr. 104010575

*Untersuchung einer Silikonmasse*

**Probeneingang** : 20.01.2004, uns übersandt  
**Verpackung** : litographierte Kunststoff-Kartusche

**Kennzeichnung** : Ramsauer System **Silicon Alkoxy 130**, 310 ml, transparent, Chargen-  
(auszugsweise) Nr.: 22425, Erz. 12.03.

**Aussehen** : arteigen; transparente, homogene, pastöse Masse

**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)

Bankverbindung:  
Sparkasse Osnabrück  
(BLZ 265 501 05)  
Konto 245407

Kommunikation:  
Tel. (05401) 8636-0  
FAX (05401) 8636-36  
e-mail: Labor.Stegemann@t-online.de

**AKS** Akkreditiertes Prüflaboratorium  
Register-Nr. AKS-P-20308-EU  
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover