

HYGIENE-INSTITUT DES RUHRGEBIETS

Institut für Umwelthygiene und Umweltmedizin
an der Ruhr-Universität Bochum

Rotthausen Straße 19, 45879 Gelsenkirchen
Telefon (0209) 159 60 - Telefax (0209) 15 85



PRÜFBERICHT
über die Verwendbarkeit
von Diamant Metall LMG
im Lebensmittelbereich

Проведенные испытания в Институте гигиены Германии по материалу фирмы DIAMANT Metallplastic GmbH Multimetall LMG дали заключение о применении Multimetall LMG в контакте со следующими продуктами:

1.0. Напитки:

1.1. Безалкогольные напитки или алкогольные напитки с содержанием алкоголя меньше чем 5%:

вода, яблочное вино, обычный или концентрированный фруктовый или овощной сок, плодово-ягодное вино, фруктовый нектар, лимонад, содовая вода, сироп, горькая, лекарственный чай, кофе, чай, жидкий шоколад, пиво и д.

1.2. Алкогольные напитки с содержанием алкоголя от 5% или больше, в пункте 1.1. упомянутые напитки, так же с содержанием алкоголя от 5% или больше:

вино, водка, эль, пиво и спирт.

2.0. Зерно, зерновые и хлебобулочные изделия:

2.1. Крахмал из зерна, картофельный крахмал.

2.2. Переработанное зерно, в хлопья, в мишуру (включая воздушную кукурузу, кукурузные хлопья и др.).

2.3. Мука из зерна и манная крупа.

2.4. Мучные изделия.

2.5. Сухие хлебобулочные изделия (включая кондитерские изделия).

2.6. Хлебобулочные изделия, свежие кондитерские изделия.

3.0. Сладости (без жировых веществ на поверхности):

3.1. Сахар и изделия на основе сахара:

а) в нормальной форме;

б) мёд и др.;

в) меласса и сахарный сироп.

4.0. Фрукты, овощи и изделия:

4.1. Все фрукты, свежие или замороженные.

4.2. Переработанные фрукты:

а) сухие или сушённые фрукты, целиком или в форме муки или порошка;

б) фрукты целиком или в форме пюре или пасты;

в) консервированные фрукты (мармелад или похожие изделия; фрукты целиком или в форме муки или порошка; консервированием заложены в жидкость):

1. в водной среде;

2. в алкогольной среде от > 5%.

4.3. Фрукты с кожурой (все виды орехов и др.):

а) безкожурные, высушённые.

4.4. Все овощи, свежие или замороженные.

4.5. Переработанные овощи:

а) сухие и сушённые, целиком или в форме муки или порошка;

б) овощи целиком или пюре;

в) консервированные овощи:

1. в водной среде;

2. в алкогольной среде от > 5%.

5.0. Рыбы:

5.1. Улитки и т.п. и моллюски (включая устрицы, седобные мидии, улитки), незащищены натуральным обалочком.

5.2. Мясо всех видов животных (включая птиц и лесных животных).

5.3. Консервы и полуконсервы из мяса и рыбы:

а) в водной среде.

5.4. Яйца без скорлупы:

а) в виде порошка или сушёные;

б) другие.

5.5. Желток:

а) жидкий;

б) в виде порошка или замороженный.

5.6. Сушёный белок.

6.0. Молочные изделия:

6.1. Молоко:

а) цельное молоко;

в) сгущённое молоко;

г) частично или весь сепарированный;

д) сухое молоко.

6.2. Ферментированное молоко как йогурт, пахта с дополнениями фруктов и другие изделия.

6.3. Сливки и чистые сливки.

6.4. Сыр:

а) целиком, с коркой;

б) плавленый сыр.

6.5. Сычуг от телятины:

а) жидкий или вязкий;

б) в форме порошка или сушёный.

7.0. Различные изделия:

7.1. Уксус.

7.2. Дрожжи и химические разрыхлители теста:

а) пастообразные;

б) высушённые.

7.3. Соль (съедобная).

7.4. Пряности:

а) без жировых веществ на поверхности.

7.5. Лёд (съедобный):

а) без жировых веществ на поверхности.

7.6. Замороженные продукты.

7.7. Экстракт с содержанием алкоголя минимум 5%.

7.8. Кофе, поджаренный или растворимый, содержание кофе в зернах или в форме порошка.

7.9. Жидкий экстракт кофе.

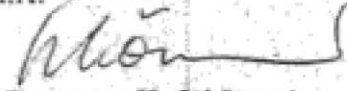
7.10. Ароматические или другие растения:

ромашка, мальва, мята, листа липы, чай и др.

7.11. Пряности и ароматические вещества в любом виде:

корица, гвоздика, горчица в виде порошка, перец, ваниль, шафран и др.

Der Direktor des Instituts
i.A.


(Dr. rer. nat. H. Schössner)

Sachbearbeiter


(Dipl.-Chem. Koch)



Multimetall
- TW

HYGIENE-INSTITUT DES RUHRGEBIETS ZU GELSENKIRCHEN
Institut für Umwelthygiene und Umweltmedizin
Postfach 10 12 25, Rothhauser Straße 19, 4650 Gelsenkirchen · Ruf (02 09) 15 06 0

PR Ü F Z E U G N I S

gemäß Empfehlung der Arbeitsgruppe "Trinkwasserbelange"
der Kunststoff-Kommission des Bundesgesundheitsamtes

Untersuchungsergebnisse:

Eine Beeinflussung der äußeren Beschaffenheit der Prüfwässer, wie Farbe, Klarheit, Geruch und Neigung zur Schaumbildung durch die Prüfkörper bei dem für Behälter- und Behälterauskleidungen standardisierten Oberflächen-zu-Volumen-Verhältnis von 1:4 ist in der dritten Versuchsstufe nicht feststellbar.

Der Direktor des Instituts
i.A.



(Dr. Kersken)

Sachbearbeiterin



(Stefanski)

Multimetall
- LMG

HYGIENE-INSTITUT DES RUHRGEBIETS
Institut für Umwelthygiene und Umweltmedizin
an der Ruhr-Universität Bochum
Rothhauser Straße 19, 45879 Gelsenkirchen
Telefon (02 09) 1 58 60 · Teletax (02 09) 15 06-



PR Ü F B E R I C H T
über die Verwendbarkeit
von Diamant Multimetall LMG
im Lebensmittelbereich

Auftraggeber:

Diamant-Metallplastic GmbH
Hontzlarstr. 12

D-41238 Mönchengladbach

Prüfmaterial:

Multimetall LMG
zur Prüfung gelangten runde Prüfplatten
mit einem Durchmesser von 8 cm

Relevante Richtlinien, Verordnungen und Empfehlungen:

- Richtlinie 93/8/EWG vom 15. März 1985
- Richtlinie 90/128/EWG vom 23. Februar 1990
- Richtlinie 85/572/EWG
- Bedarfsgegenständeverordnung vom 10. April 1992, BGBl I 1992

Zweck der Untersuchung:

Das 2-EP Beschichtungsmaterial mit der Produktbezeichnung Multimetall LMG soll in der Lebensmittelindustrie seinen Einsatz finden.

Beurteilung:

Unter Zugrundelegung der oben genannten Prüfbedingungen (10 Tage Kontaktzeit bei 20°C) und Beurteilungskriterien erfüllt Multimetall LMG die Anforderungen für den Kontakt mit den Simulanzlösemitteln A, B und C (s. Richtlinie 85/572/EWG).

Der Direktor des Instituts
i.A.



(Dr. rer. nat. H. Schössner)

Sachbearbeiter



(Dipl.-Chem. Koch)