

Fa. Val di Lima Srl
Via di Renaio 9

I-55021 Bagni di Lucca

Ihre Zeichen
Frau Santini

Ihre Nachricht vom
15.04.2013

Unser Zeichen
868/13 (6052/13)

Augsburg, den
17.05.2013

Sensorische Untersuchung von „Bäckerpapier, weiß“

Die am 25.04.2013 vorgelegte Probe wurde auftragsgemäß untersucht und ergab folgenden Befund:

<u>Untersuchungsbeginn/-ende</u>	29.04.2013 / 17.05.2013
<u>Verpackung</u>	ohne
<u>Probenbezeichnung</u>	Bäckerpapier weiß
<u>Aussehen</u>	handelsübliches, weißes, dünnes Papier, ca. 29 cm x 31 cm
<u>Geruch</u>	unauffällig

Sensorische Untersuchungen

(DIN EN 1230)

Geschmacksübergang – indirekter Kontakt

(DIN EN 1230-2)

Milchschokolade 0 (kein wahrnehmbarer Geschmacksübergang)

Geruchsübergang – direkter Kontakt

(DIN EN 1230-1)

Luft 1 (gerade wahrnehmbarer Geruchsübergang)

Beurteilung

Zur Untersuchung vorgelegt wurde weißes Bäckerpapier vorgelegt.

Die sensorische Untersuchung zeigt in Milchschokolade nach indirektem Kontakt und in der Geruchsprüfung mit Luft keinen wahrnehmbaren Geschmacks- bzw. gerade wahrnehmbaren Geruchsübergang,.

Die untersuchte Probe bietet nach Maßgabe der festgestellten Eigenschaften und der ermittelten Analysendaten keinen Anlass zur Beanstandung und ist für die Verwendung als Bedarfsgegenstand, der für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt ist, geeignet.

(Dr. G. Scheller)

Seite 1 von 1

Die Analysendaten beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände. Eine auszugsweise Veröffentlichung bedarf der schriftlichen Zustimmung.
Durch die DAP akkreditiertes Prüflaboratorium. Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde aufgeführten Prüfverfahren.

USt-IdNr.: DE222765747 · St.-Nr.: 103/131/00419