

Dieser Prüfbericht ersetzt AZ 604015 vom 26.05.2023 / this test report replaces AZ 604015 of 26.05.2023

<b>Prüfberichts-Nr.:</b> <i>Test report No.:</i>	0001139842/10 AZ 604015a	<b>Auftrags Nr.:</b> <i>Order No.:</i>	0001139842/10
<b>Auftraggeber:</b> <i>Client:</i>	G. Klawe GmbH Holzwaren- und Spulenfabrik Wildunger Str. 39 35114 Haina	<b>Auftragsdatum:</b> <i>Order date:</i>	10.05.2023
<b>Prüfgegenstand:</b> <i>Test item:</i>	Küchenholzwaren / Kitchen woodware	<b>AG-Referenz-Nr.:</b> <i>Client reference No.:</i>	Küchenholzwaren
<b>Bezeichnung / Typ-Nr.:</b> <i>Identification / Type No.:</i>	Klawe Holz; Küchenholzwaren / Kitchen woodware		
<b>Auftrags-Inhalt:</b> <i>Order content:</i>	<b>chemische Prüfungen</b> <i>chemical testing</i>		
<b>Prüfgrundlagen:</b> <i>Test specifications:</i>	Gesetzliche Anforderungen in Deutschland/EU für Produkte mit Lebensmittelkontakt, Stand 01/2023/ Regulatory requirements in Germany/EU for products in contact with foodstuffs, issue 01/2023		
<b>Wareneingangsdatum:</b> <i>Date of sample receipt:</i>	11.05.2023		
<b>Prüfmuster-Nr.:</b> <i>Test sample No.:</i>	A003473882-001 bis / to 009		
<b>Prüfzeitraum:</b> <i>Testing period:</i>	19.05.2023 - 26.05.2023		
<b>Ort der Prüfung:</b> <i>Place of testing:</i>	Nürnberg Nuremberg		
<b>Prüflaboratorium:</b> <i>Testing laboratory:</i>	TÜV Rheinland LGA Products GmbH		
<b>Prüfergebnis*:</b> <i>Test result*:</i>	<b>pass</b>		
<b>geprüft von:</b> <i>tested by:</i>	<b>genehmigt von:</b> <i>authorized by:</i>		
02.06.2023	X <u>Hummrich</u>	02.06.2023	X <u>A. Greb</u>
Sachverständige(r)/Expert Signiert von: Nora Hummrich		Sachverständige(r)/Expert Signiert von: Annemarie Greb	
<b>Sonstiges:</b> <i>Other aspects:</i>			
<b>Zustand des Prüfgegenstandes bei Anlieferung:</b> <i>Condition of the test item at delivery:</i>		Einwandfrei, Prüfgegenstand ohne Verkaufsverpackung No claim, Test item without sales packaging	
<small>*Legende: P(ass) = entspricht o.g. Prüfgrundlage(n) / F(ail) = entspricht nicht o.g. Prüfgrundlage(n) / N/A = nicht anwendbar / N/T = nicht getestet        Pass/fail Bewertungen erfolgen, wenn nicht anders deklariert, ohne Berücksichtigung der Messunsicherheit.        *Legend: P(ass) = passed a.m. test specification(s) / F(ail) = failed a.m. test specification(s) / N/A = not applicable / N/T = not tested        Except as noted otherwise pass/fail assessments do not consider the uncertainty of measurement.</small>			
<p><b>Dieser Prüfbericht bezieht sich nur auf das o.g. Prüfmuster und darf ohne Genehmigung der Prüfstelle nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Dieser Bericht berechtigt nicht zur Verwendung eines Prüfzeichens.</b>  <i>This test report relates to the a. m. test sample. Without permission of the test center this test report is not permitted to be duplicated in extracts. This test report does not entitle to carry any safety mark on this or similar products.</i></p>			

Prüfbericht Nr. / Report No.: 0001139842/10 AZ 604015a  
Datum / Date: 02.06.2023

Seite / Page 2 von / of 14

Prüfgegenstand:  
*Test item:* Küchenholzwaren / Kitchen woodware

Bezeichnung:  
*Identification:* Klawe Holz; Küchenholzwaren / Kitchen woodware

Zustand bei Anlieferung:  
*Condition at delivery:* Einwandfrei, Prüfgegenstand ohne Verkaufsverpackung /  
No claim, Test item without sales packaging

Prüfumfang:  
*Scope of testing:* Vom Kunden ausgewählte Parameter/  
Parameters selected by customer

Prüfgrundlage:  
*Test specifications:* Gesetzliche Anforderungen in Deutschland/EU für Produkte mit Lebensmittelkontakt,  
Stand 01/2023 /  
Regulatory requirements in Germany/EU for products in contact with foodstuffs, issue  
01/2023

Prüfergebnis:  
*test result:* Nach Art und Umfang der durchgeführten Prüfungen entsprechen die Prüfgegenstände  
den Anforderungen der Prüfgrundlage./  
According to the kind and extent of tests performed the test items meet the requirements  
of the test specification.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben. Pass/fail Bewertungen erfolgen, wenn nicht anders deklariert, ohne Berücksichtigung der Messunsicherheit. Die Zahlenschreibweise in der Ergebnisdarstellung erfolgt nach deutschsprachigem Standard. Dieser Prüfbericht darf ohne schriftliche Genehmigung nicht auszugsweise vervielfältigt werden und berechtigt nicht zur Verwendung eines TÜV Rheinland Group Prüfzeichens. / The test results exclusively refer to the samples examined. Except as noted otherwise pass/fail assessments do not consider the uncertainty of measurement. The numerical format of the results is displayed according to the German standard. This report shall not be reproduced except in full without written approval and does not authorize the use of a TÜV Rheinland Group label.

Entscheidungsregel: Die Messunsicherheit der in diesem Prüfbericht aufgeführten Prüfverfahren wird gemäß ILAC-G8:09/2019 'Guidelines on Decision Rules and Conformity with Requirements', Absatz 4.2.1 Binary Statement for Simple Acceptance Rule, nicht in die Grenzwertbetrachtung mit einbezogen. Ausnahmen davon sind Prüfverfahren, in denen normativ oder kundenseitig eine eigene Entscheidungsregel festgelegt ist. / Decision rule: The uncertainty of measurement of the test methods listed in this test report is determined according to ILAC-G8:09/2019 'Guidelines on Decision Rules and Conformity with Requirements', clause 4.2.1 Binary Statement for Simple Acceptance Rule, is not included in the limit value consideration. Exceptions to this rule are test procedures in which a separate decision rule is defined by standard or by the customer.

TÜV Rheinland LGA Products GmbH, Tillystr. 2, 90431 Nürnberg/Nuremberg, Tel +499116555225, Fax +499116555226, Mail analytik@de.tuv.com, Web www.tuv.com Geschäftsführung/Board of Management: Dipl.-Ing. Jörg Mähler, Dipl.-Kfm. Dr. Jörg Schlösser, Amtsgericht/district court Nürnberg/Nuremberg HRB 26013,

## Ergebniszusammenfassung / Summary of results - Parameter

Testparameter/ Test parameter	Ergebnis/ Result	Proben Nr./ Sample No.
Sensorische Prüfung / Sensory analysis	pass	
Formaldehyd, Migration / Formaldehyde, migration	pass	
Primäre aromatische Amine, Migration / Primary aromatic amines, migration	pass	
Chlorphenole / Chlorophenols	pass	
Holzschutzmittel / Wood preservative	pass	
Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Migration / Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH), migration	pass	

## Fotodokumentation / Photo documentation

Bild / Picture 1: .



## Materialliste / List of materials

Artikel/ Article	Artikelbezeichnung / Article name
1	Küchenholzwaren / Kitchen woodware

Mat. Nr./ Mat. No.	Artikel/ Article	Komponente/ Component	Material	Farbe/Colour
001	1	Schneidebrett groß / Cutting board big	Holz / wood	natur / natural
002	1	Kochlöffel / Cooking spoon	Holz / wood	natur / natural

## Ergebnisse / Results

### Sensorische Prüfung / Sensory analysis

Zusammensetzung der Probe / Sample composition	Mat. 001	Mat. 002			
Probennummer / Sample No.	604015-004	604015-005			
Einheit / Unit	.	.			
<b>Sensorische Prüfung / Organoleptic test</b>					
Kontaktmedium / Contact medium	G/C	G/C			
Prüfbedingungen / Test conditions	1 h, 40°C	1 h, 40°C			
Migrationsansatz / Migration preparation	---	---			
Geruchsübergang / Smell transfer	0	0			
Geschmacksübergang / Transfer of taste	0	0			

G/C Gurke / cucumber

Wenn eine Gesamtnote zwischen 0 bis 2,5 erreicht wird, liegt keine deutliche sensorische Abweichung im Sinne der "61. Mitteilung Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz 46 (2003) 363" vor und die Probe entspricht hinsichtlich der Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften den Anforderungen des § 31 Abs. 1 LFGB (D) bzw. Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) 1935/2004 sowie Artikel 4 der Bedarfsgegenständeverordnung 817.023.21 (CH).

Bewertungstabelle:

- 0 = keine wahrnehmbare Abweichung
- 1 = gerade wahrnehmbare Abweichung
- 2 = schwache Abweichung
- 3 = deutliche Abweichung
- 4 = starke Abweichung

If the evaluation is between 0 and 2.5 no clear sensory deviation is indicated acc. to "61. Mitteilung Bundesgesundheitsblatt - Gesundheitsforschung - Gesundheitsschutz 46 (2003) 363" and the sample fulfills the requirements on bringing about a deterioration in the organoleptic characteristics in § 31 (1) LFGB (D), article 3 (1) of regulation (EC) 1935/2004 and also article 4 of Bedarfsgegenständeverordnung 817.023.21 (CH).

Evaluation scheme:

- 0 = no perceptible difference
- 1 = just perceptible difference (still difficult to define)
- 2 = slight difference
- 3 = marked difference
- 4 = strong difference

**Formaldehyd, Migration / Formaldehyde, migration**

<b>Zusammensetzung der Probe / Sample composition</b>	<b>Mat. 001</b>				
Probennummer / Sample No.	604015-001				
Einheit / Unit	mg/kg food simulant				
<b>Lebensmittelsimulanz / Food simulant</b>	3 % HAC				
Kontaktbedingungen / Contact conditions	2 h, 70°C				
Oberfläche zu Volumen / Surface to volume ratio	0,6dm²/100ml				
Formaldehyd / Formaldehyde	<1,2				

3 % HAC

3 % Essigsäure / 3 % acetic acid

Grenzwert für Produkte mit Lebensmittelkontakt gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und Bedarfsgegenständeverordnung 817.023.21 (CH):  
SML(T) 15 mg/kg food simulant

Wenn nicht näher spezifiziert wurde das 1. Migrat berichtet.

Limit value for products in contact with foodstuffs according to Regulation (EU) No 10/2011 and Bedarfsgegenständeverordnung 817.023.21 (CH):  
SML(T) 15 mg/kg food simulant

If not further specified the 1st migrate is reported.

**Primäre aromatische Amine, Migration / Primary aromatic amines, migration**

Zusammensetzung der Probe / Sample composition	Mat. 001			
Probennummer / Sample No.	604015-003			
Einheit / Unit	mg/kg food simulant			
<b>Primäre aromatische Amine / Primary aromatic amines</b>				
Lebensmittelsimulanz / Food simulant	3 % HAC			
Kontaktbedingungen / Contact conditions	2 h, 70°C			
Oberfläche zu Volumen / Surface to volume ratio	0,6dm²/100ml			
2,4-Dimethylanilin / 2,4-Dimethylaniline	<0,002			
<b>4,4'-Diaminodiphenylmethan (4,4-MDA) / 4,4'-Diaminodiphenylmethane (4,4-MDA)</b>	<0,002			
4,4'-MCDA / 4,4'-MCDA	<0,01			
Anilin / Aniline	<0,002			
<b>Benzidin / Benzidine</b>	<0,002			
Benzoguanamin / Benzoguanamine	<0,01			
m-Anisidin / m-Anisidine	<0,01			
m-Toluidin / m-Toluidine	<0,01			
<b>o-Aminoazotoluol / o-Aminoazotoluene</b>	<0,002			
<b>o-Anisidin / o-Anisidine</b>	<0,002			
o-Phenylendiamin / o-Phenylenediamine	<0,002			
<b>o-Toluidin / o-Toluidine</b>	<0,002			
<b>p-Chloranilin / p-Chloraniline</b>	<0,002			
<b>p-Kresidin / p-Cresidine</b>	<0,002			
p-Phenylendiamin / p-Phenylenediamine	<0,01			
m-Phenylendiamin / m-Phenylenediamine	<0,002			
p-Toluidin / p-Toluidine	<0,002			
1,5-Diaminonaphthalin / 1,5-Diaminonaphthalene	<0,002			
<b>2-Naphthylamin / 2-Naphthylamine</b>	<0,002			
<b>2,4-Diaminoanisol / 4-Methoxy-m-phenylendiamin / 2,4-Diaminoanisole / 4-Methoxy-m-phenylendiamine</b>	<0,002			
<b>2,4-Toluylendiamin / 2,4-Toluylendiamine</b>	<0,002			
<b>2,4,5-Trimethylanilin / 2,4,5-Trimethylaniline</b>	<0,002			
2,6-Dimethylanilin / 2,6-Dimethylaniline	<0,002			
2,6-Toluylendiamin / 2,6-Toluylendiamine	<0,01			
<b>3,3'-Dichlorbenzidin / 3,3'-Dichlorobenzidine</b>	<0,002			
<b>3,3'-Dimethoxybenzidin / 3,3'-Dimethoxybenzidine</b>	<0,002			
<b>3,3'-Dimethylbenzidin / 3,3'-Dimethylbenzidine</b>	<0,002			
<b>3,3-Dimethyl-4,4-diaminodiphenylmeth. / 3,3-Dimethyl-4,4-diaminodiphenylmeth.</b>	<0,002			
<b>4-Aminoazobenzol / 4-Aminoazobenzene</b>	<0,002			
<b>4-Aminobiphenyl / 4-Aminobiphenyl</b>	<0,002			
<b>4-Chlor-o-toluidin / 4-Chloro-o-toluidine</b>	<0,002			
<b>4,4'-Methylen-bis-(2-chloranilin) / 4,4'-Methylen-bis-(2-chloroaniline)</b>	<0,002			
<b>4,4'-Oxydianilin / 4,4'-Oxydianiline</b>	<0,002			
<b>4,4'-Thiodianilin / 4,4'-Thiodianiline</b>	<0,002			
<b>5-Nitro-o-toluidin / 5-Nitro-o-toluidine</b>	<0,002			
Dimethyl-2-aminoterephthalat / Dimethyl-2-aminoterephthalate	<0,01			
3-Amino-4-methylbenzamid / 3-Amino-4-methylbenzamide	<0,01			
3-Amino-4-methoxybenzanilid / 3-Amino-4-methoxybenzanilide	<0,01			

3-Chloranilin / 3-Chloroaniline	<0,01			
2-Chloranilin / 2-Chloroaniline	<0,01			
4-Ethoxyanilin / 4-Ethoxyaniline	<0,01			
2-Ethoxyanilin / 2-Ethoxyaniline	<0,01			
4-Aminobenzamid / 4-Aminobenzamide	<0,01			
5-Chlor-2-methylanilin / 5-Chloro-2-methylaniline	<0,002			
4-Chlor-2,5-dimethoxyanilin / 4-Chloro-2,5-dimethoxyaniline	<0,01			
5-Chlor-2-anisidin / 5-Chloro-2-anisidine	<0,01			
2-Nitroanilin / 2-Nitroaniline	<0,01			
2-Methoxy-4-nitroanilin / 2-Methoxy-4-nitroaniline	<0,01			
5-Amino-6-methylbenzimidazolone / 5-Amino-6-methyl benzimidazolone	<0,01			
1,3-Diiminoisindolen / 1,3-Diiminoisindolen	<0,01			
2,5-Dichloranilin / 2,5-Dichloraniline	<0,01			
2-Chlor-4-nitroanilin / 2-Chlor-4-nitroaniline	<0,01			
2,4,5-Trichloranilin / 2,4,5-Trichloraniline	<0,01			
4-Chlor-3-methoxyanilin / 4-Chlor-3-methoxyaniline	<0,01			
4-Aminotoluol-3-sulfonsäure / 4-Aminotoluene-3-sulfonic acid	<0,01			
2-Amino-1-naphtalinsulfonsäure / 2-Amino-1-naphtalenesulfonic acid	<0,01			
2-Aminobiphenyl / 2-Aminobiphenyl	<0,002			
4-Nitro-o-toluidin / 4-Nitro-o-toluidine	<0,002			
1,4,5,8-Tetraaminoanthrachinon / 1,4,5,8-tetraaminoanthraquinone	<0,002			
2-Aminobenzamid / 2-aminobenzamide	<0,002			
2-Nitro-p-phenylendiamin / 2-Nitro-p-phenylenediamine	<0,002			
2,4'-Methyldianilin / 2,4'-Methylenedianiline	<0,002			
3,3'-Diaminobenzidin / 3,3'-Diaminobenzidine	<0,002			
4-Amino-2-nitrophenol / 4-Amino-2-nitrophenol	<0,002			
4-Amino-3-fluorphenol / 4-Amino-3-fluorophenol	<0,002			
4,4'-Diaminodiphenylsulfon / 4,4'-diaminodiphenylsulphone	<0,002			
4,4'-Methylenbis(2-ethylanilin) / 4,4'-Methylenebis(2-ethylaniline)	<0,002			
4,4'-(4-Iminocyclohexa-2,5-dienylidenmethyle n)dianilin / 4,4'-(4-iminocyclohexa-2,5-dienylidenemethyl ene)dianiline	<0,002			
6-Amino-2-ethoxynaphthalin / 6-Amino-2-ethoxynaphthalene	<0,002			

3 % HAC

3 % Essigsäure / 3 % acetic acid

Anforderung für Produkte mit Lebensmittelkontakt gemäß Verordnung (EU) Nr. 10/2011:

Primäre aromatische Amine, die in Anhang XVII Anlage 8 zu Eintrag 43 REACH aufgeführt sind und für die in Anhang I Tabelle 1 Verordnung (EU) Nr. 10/2011 kein Migrationsgrenzwert angegeben ist, dürfen nicht von Materialien und Gegenständen aus Kunststoff in Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanzien migrieren oder in anderer Weise abgegeben werden. Die Nachweisgrenze liegt bei 0,002 mg/kg Lebensmittel oder Lebensmittelsimulanz je einzelner primärem aromatischem Amin. In Bezug auf weitere primäre aromatische Amine, die nicht in Anhang XVII Anlage 8 zu Eintrag 43 REACH aufgeführt sind, für die aber in Anhang I Verordnung (EU) Nr. 10/2011 kein spezifischer Migrationsgrenzwert angegeben ist, wird die Konformität mit Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 gemäß Artikel 19 Verordnung (EU) Nr. 10/2011 geprüft. Die Summe dieser primären aromatischen Amine im Lebensmittel oder im Lebensmittelsimulanz darf jedoch 0,01 mg/kg nicht überschreiten.

Spezifische Migrationsgrenzwerte aus Anhang I Verordnung (EU) Nr. 10/2011:

- m-Phenylendiamin: nicht nachweisbar (0,002 mg/kg Lebensmittelsimulanz)



- Benzoguanamin: 5 mg/kg Lebensmittelsimulanz
- 4,4'-MCDA (4,4'-Methylenbis(3-chlor-2,6-diethylanilin)): 0,05 mg/kg Lebensmittelsimulanz
- 4,4'-Diaminodiphenylsulfon: 5 mg/kg Lebensmittelsimulanz
- 2-Aminobenzamid: 0,05 mg/kg Lebensmittelsimulanz

Anforderung für Produkte mit Lebensmittelkontakt gemäß Bedarfsgegenständeverordnung 817.023.21 (CH):

Primäre aromatische Amine, für die kein spezifischer Migrationsgrenzwert angegeben ist: nicht nachweisbar (Nachweisgrenze für die Summe der primären aromatischen Amine: 0,01 mg/kg Lebensmittelsimulanz)

Spezifische Migrationsgrenzwerte:

- m-Phenyldiamin: nicht nachweisbar (0,01 mg/kg Lebensmittelsimulanz)
- Benzoguanamin: 5 mg/kg Lebensmittelsimulanz
- 4,4'-MCDA (4,4'-Methylenbis(3-chlor-2,6-diethylanilin)): 0,05 mg/kg Lebensmittelsimulanz
- 4,4'-Diaminodiphenylsulfon: 5 mg/kg Lebensmittelsimulanz
- 2-Aminobenzamid: 0,05 mg/kg Lebensmittelsimulanz

Primäre aromatische Amine aus Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 (REACH) Anhang XVII Eintrag 43 Anlage 8 sind in grau hinterlegt.

Wenn nicht näher spezifiziert wurde das 1. Migrat berichtet.

Requirement for products in contact with foodstuffs according to Regulation (EU) No. 10/2011:

Primary aromatic amines listed in entry 43 to Appendix 8 of Annex XVII to REACH and for which no migration limit is specified in Table 1 of Annex I Regulation (EU) No. 10/2011 shall not migrate or shall not otherwise be released from plastic materials and articles into food or food simulant. The limit of detection is 0.002 mg/kg food or food simulant applied to each individual primary aromatic amine.

For further primary aromatic amines not listed in entry 43 to Appendix 8 of Annex XVII to REACH, but for which no specific migration limit is specified in Annex I Regulation (EU) No. 10/2011, compliance with Article 3 of Regulation (EC) No. 1935/2004 shall be verified in accordance with Article 19 Regulation (EU) No. 10/2011. The sum of those primary aromatic amines shall however not exceed 0.01 mg/kg in food or food simulant.

Specific migration limits of Annex I Regulation (EU) No. 10/2011:

- m-Phenylenediamine: not detectable (0.002 mg/kg food simulant)
- Benzoguanamine: 5 mg/kg food simulant
- 4,4'-MCDA (4,4'-Methylenebis(3-chloro-2,6-diethylaniline)): 0.05 mg/kg food simulant
- 4,4'-Diaminodiphenylsulphone: 5 mg/kg food simulant
- 2-Aminobenzamide: 0.05 mg/kg food simulant

Requirement for products in contact with foodstuffs according to Bedarfsgegenständeverordnung 817.023.21 (CH):

Primary aromatic amines for which there is no specific migration limit specified: not detectable (detection limit for the sum of primary aromatic amines: 0.01 mg/kg food simulant)

Specific migration limits:

- m-Phenylenediamine: not detectable (0.01 mg/kg food simulant)
- Benzoguanamine: 5 mg/kg food simulant
- 4,4'-MCDA (4,4'-Methylenebis(3-chloro-2,6-diethylaniline)): 0.05 mg/kg food simulant
- 4,4'-diaminodiphenylsulphone: 5 mg/kg food simulant
- 2-Aminobenzamide: 0.05 mg/kg food simulant

Primary aromatic amines from Regulation (EC) No. 1907/2006 (REACH) Annex XVII entry 43 Annex 8 are highlighted in grey.

If not further specified the 1st migrate is reported.

**Chlorphenole / Chlorophenols**

Zusammensetzung der Probe / Sample composition	Mat. 002				
Probennummer / Sample No.	604015-006				
Einheit / Unit	mg/kg				
<b>Chlorphenole / Chlorophenols</b>					
Pentachlorphenol / Pentachlorophenol	<0,1				
2,3,4-Trichlorphenol / 2,3,4-Trichlorophenol	<0,1				
2,3,5-Trichlorphenol / 2,3,5-Trichlorophenol	<0,1				
2,3,6-Trichlorphenol / 2,3,6-Trichlorophenol	<0,1				
2,4,5-Trichlorphenol / 2,4,5-Trichlorophenol	<0,1				
2,4,6-Trichlorphenol / 2,4,6-Trichlorophenol	<0,1				
3,4,5-Trichlorphenol / 3,4,5-Trichlorophenol	<0,1				
2,3,4,5-Tetrachlorphenol / 2,3,4,5-Tetrachlorophenol	<0,1				
2,3,4,6-Tetrachlorphenol / 2,3,4,6-Tetrachlorophenol	<0,1				
2,3,5,6-Tetrachlorphenol / 2,3,5,6-Tetrachlorophenol	<0,1				

Nach "Resolution AP (2002) 1" und "Policy Statement Concerning Tissue Paper Kitchen Towels and Napkins" des Europarates darf der Gehalt an Pentachlorphenol im fertigen Produkt höchstens 0,15 mg/kg betragen.  
 Die Bewertung von Holzprodukten erfolgt in Anlehnung.

Anforderung gemäß DGCCRF Dokument Fiche MCDA n°4 (V02 - 01/01/2019) "Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires" (Frankreich):  
 Pentachlorphenol: <= 0,1 mg/kg Papier

Anforderung gemäß Warenwetregeling verpakkingen en gebruikartikelen Hoofdstuk II für Papier im Lebensmittelkontakt (Niederlande): Chlorphenole (Summe): <= 0,1 mg/kg Lebensmittelsimulanz\*  
 \*Bei Flächengewichten der Probe bis 1500 g/m² kann der Wert in mg/kg Lebensmittelsimulanz den Wert in mg/kg Papier zahlenmäßig nicht überschreiten.

According to "Resolution AP (2002) 1" and "Policy Statement Concerning Tissue Paper Kitchen Towels and Napkins" by the Council of Europe the finished product must not contain more than 0.15 mg/kg pentachlorophenol.  
 Evaluation of wooden products in accordance.

Requirement according to DGCCRF document Fiche MCDA n°4 (V02 - 01/01/2019) "Aptitude au contact alimentaire des matériaux organiques à base de fibres végétales destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires" (France):  
 pentachlorophenol: <= 0.1 mg/kg paper

Requirement according to Warenwetregeling verpakkingen en gebruikartikelen Hoofdstuk II on papers in contact with food (Netherlands): chlorophenols (sum) <= 0.1 mg/kg food simulant  
 \*for grammages of the sample up to 1500 g/m² the value expressed in mg/kg food simulant cannot be higher than the value expressed in mg/kg paper

**Holzschutzmittel / Wood preservative**

Zusammensetzung der Probe / Sample composition	Mat. 002			
Probennummer / Sample No.	604015-007			
Einheit / Unit	mg/kg			
<b>Holzschutzmittel / Wood preservatives</b>				
alpha-Hexachlorcyclohexan / Alpha-hexachlorcyclohexane	<0,1			
beta-Hexachlorcyclohexan / Beta-hexachlorcyclohexane	<0,1			
Lindan / Lindane	<0,1			
delta-Hexachlorcyclohexan / Delta-hexachlorcyclohexane	<0,1			
Dichlofluanid / Dichlofluanid	<0,1			
Alpha-Endosulfan / Alpha-endosulfane	<0,1			
Beta-Endosulfan / Beta-Endosulfane	<0,1			
Trifluralin / Trifluralin	<0,1			
Hexachlorbenzol / Hexachlorobenzene	<0,1			
Heptachlor / Heptachlorine	<0,1			
Aldrin / Aldrin	<0,1			
Chlorpyrifos / Chlorpyrifos	<0,1			
cis-+trans-Heptachlorepoxyd / cis-+trans-Heptachlorepoxyde	<0,1			
DDE, o,p'- / DDE, o,p'-	<0,1			
DDE, p,p'- / DDE, p,p'-	<0,1			
Dieldrin / Dieldrin	<0,1			
DDD, o,p'- / DDD, o,p'-	<0,1			
DDD, p,p'- / DDD, p,p'-	<0,1			
DDT, o,p'- / DDT, o,p'-	<0,1			
DDT, p,p'- / DDT, p,p'-	<0,1			
1-+2-Chlornaphthalin / 1-+2-Chlornaphthalen	<0,1			
Pentachloranisol / Pentachloroanisole	<0,1			
Tolyfluanid / Tolyfluanid	<0,1			
cis-Chlordan / cis-Chlordane	<0,1			
trans-Chlordan / trans-Chlordane	<0,1			
Endrin / Endrine	<0,1			
Methoxychlor / Methoxychlorine	<0,1			
Mirex / Mirex	<0,1			

Technisch vermeidbare Höchstmenge:  
 0,15 mg/kg je Einzelsubstanz

Technically preventable limit:  
 0,15 mg/kg per substance

**Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Migration / Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH), migration**

Zusammensetzung der Probe / Sample composition	Mat. 001				
Probennummer / Sample No.	604015-002				
Einheit / Unit	mg/kg food simulant				
<b>PAK / PAH</b>	FCM				
Lebensmittelsimulanz / Food simulant	ISO				
Kontaktbedingungen / Contact conditions	0,5 h, 40°C				
Oberfläche zu Volumen / Surface to volume ratio	0,6dm²/100ml				
Naphthalin / Naphthalene	<0,01				
Acenaphthylen / Acenaphthylene	<0,01				
Acenaphthen / Acenaphthene	<0,01				
Fluoren / Fluorene	<0,01				
Phenanthren / Phenanthrene	<0,01				
Anthracen / Anthracene	<0,01				
Fluoranthren / Fluoranthene	<0,01				
Pyren / Pyrene	<0,01				
Indeno(1,2,3-cd)pyren / Indeno(1,2,3-cd)pyrene	<0,01				
Benzo(ghi)perylen / Benzo(ghi)perylene	<0,01				
<b>Benzo(a)anthracen / Benzo(a)anthracene</b>	<0,01				
<b>Chrysen / Chrysene</b>	<0,01				
<b>Benzo(b)fluoranthren / Benzo(b)fluoranthene</b>	<0,01				
<b>Benzo(j)fluoranthren / Benzo(j)fluoranthene</b>	<0,01				
<b>Benzo(k)fluoranthren / Benzo(k)fluoranthene</b>	<0,01				
<b>Benzo(e)pyren / Benzo(e)pyrene</b>	<0,01				
<b>Benzo(a)pyren / Benzo(a)pyrene</b>	<0,01				
<b>Dibenz(ah)anthracen / Dibenz(ah)anthracene</b>	<0,01				

ISO Isooctan / isooctane

Kunststoffmaterialien im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 10/2011:

Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe sind nicht als Ausgangsstoff für die Herstellung von Kunststoffmaterialien in Anhang I der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 genannt. Ein Übergang von weniger als 0,01 mg/kg Lebensmittelsimulanz je Substanz sollte eingehalten werden.

Andere Materialien:

Nach der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 müssen Materialien und Gegenstände nach guter Herstellungspraxis so hergestellt werden, dass unter normalen und vorhersehbaren Bedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die die menschliche Gesundheit gefährden oder eine unverträgliche Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeiführen. Ein Übergang von weniger als 0,01 mg/kg Lebensmittelsimulanz je Substanz gilt in diesem Zusammenhang als gute Herstellungspraxis.

Wenn nicht näher spezifiziert wurde das 1. Migrat berichtet

Plastic materials according to Regulation (EU) No. 10/2011:

Polycyclic aromatic hydrocarbons are not listed as substances for the production of plastic materials according to Annex I of Regulation (EU) No. 10/2011. A migration of less than 0.01 mg/kg food simulant per substance should be met.

Other materials:

According to Regulation (EC) No. 1935/2004 materials and articles shall be manufactured in compliance to good manufacturing practice so that under normal and foreseeable conditions of use they do not transfer their constituents to food in quantities which could endanger human health or bring about an unacceptable change in the composition of the food. A migration of less than 0.01 mg/kg food simulant per substance is regarded as good manufacturing practice in this context.

If not further specified the 1st migrate is reported.

## Methodenübersicht / Summary of methods

<b>Sensorische Prüfung</b> <b>Sensory analysis</b>	<b>Norm / Standard:</b> <b>DIN 10955</b>	<b>Ausgabe am / Issue date:</b> <b>01.02.23</b>
Methodenbeschreibung / Method description: Sensorische Prüfung - Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien und -gegenständen (FCM), Verkostung gemäß Abschnitt 12.2.3 (Difference from Control-Test) Sensory analysis - Testing of food contact materials and articles (FCM), tasting acc. to chapter 12.2.3 (Difference from Control-Test)		
<b>Formaldehyd, Migration</b> <b>Formaldehyde, migration</b>	<b>Norm / Standard:</b> <b>DIN CEN/TS 13130-23</b>	<b>Ausgabe am / Issue date:</b> <b>01.05.05</b>
Methodenbeschreibung / Method description: Bestimmung von Formaldehyd in Anlehnung an: Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Substanzen in Kunststoffen, die Beschränkungen unterliegen - Teil 23: Bestimmung von Formaldehyd und Hexamethylentetramin in Prüflebensmitteln, ggf. bei Matrixeffekten Absicherung mittels HPLC Determination of formaldehyde according to: Materials and articles in contact with foodstuffs - Plastics substances subject to limitation - Part 23: Determination of formaldehyde and hexamethylenetetramine in food simulants, in case of matrix effects validation by HPLC		
<b>Primäre aromatische Amine, Migration</b> <b>Primary aromatic amines, migration</b>	<b>Norm / Standard:</b> <b>MS-0036943*</b>	<b>Ausgabe am / Issue date:</b> <b>01.04.20</b>
Methodenbeschreibung / Method description: Hausmethode - Bestimmung ausgewählter primärer aromatischer Amine nach Migration unter definierten Bedingungen. Quantifizierung mittels HPLC-MS/MS In-house method - Determination of selected primary aromatic amines after migration under specified conditions. Quantification by HPLC-MS/MS Bemerkungen / Notes: 4,4'-MCDA = 4,4'-Methylenebis-(3-chlor-2,6-diethylanilin). * interne Arbeitsanweisung 4,4'-MCDA = 4,4'-Methylenebis-(3-chloro-2,6-diethylaniline). * in-house working instruction		
<b>Chlorphenole</b> <b>Chlorophenols</b>	<b>Norm / Standard:</b> <b>MS-0039991-Spec05*</b>	<b>Ausgabe am / Issue date:</b> <b>27.01.22</b>
Methodenbeschreibung / Method description: Hausmethode - Bestimmung von Chlorphenolen in Gegenständen mit Lebensmittelkontakt nach alkalischer Extraktion und Derivatisierung. Quantifizierung mittels GC-MS In-house method - Determination of chlorophenols in products with food contact after alkaline extraction and derivatisation. Quantification by GC-MS Bemerkungen / Notes: * interne Arbeitsanweisung * in-house working instruction		
<b>Holzschutzmittel</b> <b>Wood preservative</b>	<b>Norm / Standard:</b> <b>MS-0036877*</b>	<b>Ausgabe am / Issue date:</b> <b>30.10.19</b>
Methodenbeschreibung / Method description: Hausmethode - Bestimmung von Holzschutzmitteln nach Extraktion mit Toluol im Heizblock, Quantifizierung mittels GC-MS In-house method - Determination of wood preservatives after extraction with toluene, quantification by GC-MS Bemerkungen / Notes: * interne Arbeitsanweisung * in-house working instruction		
<b>Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Migration</b> <b>Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH), migration</b>	<b>Norm / Standard:</b>	<b>Ausgabe am / Issue date:</b>
Methodenbeschreibung / Method description: Hausmethode - Untersuchung von Migrationslösungen auf polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) mittels GC-MS ggf. nach Extraktion der wässrigen Medien mit organischem Lösemittel In-house method - Analysis of migration solutions for polycyclic aromatic hydrocarbons (PAH) by GC-MS if necessary after extraction of the aqueous medium with organic solvent		

## Versionsverzeichnis / Version directory

Version Nr. / Version No.	Berichtsnummer / Report No.	Liste der Änderungen / List of changes	Datum / Date
1	0001139842/10 AZ 604015	Originalversion / First edition	26.05.2023
2	0001139842/10 AZ 604015a	redaktionelle Änderungen / editorial changes	02.06.2023

Gültigkeit besitzt ausschließlich die im Versionsverzeichnis zuletzt abgebildete Version. Die in der Tabelle dargestellte/n vorherige/n Version/en verlieren sofort ihre Gültigkeit. Seitens des Auftraggebers ist sicherzustellen, dass die vorherigen Versionen nicht mehr berücksichtigt werden.

Only the version last shown in the version directory is valid. The previous version(s) shown in the table lose their validity immediately. The customer has to make sure that the previous versions are no longer taken into account.

----Ende des Berichts / End of report----