

**Messrs.
H.W. Larsen A/S
Attn. Ms. Anika Jensen
Slagterboderne 15-21**

DK – 1716 Kopenhagen

Telefon (07161) 3004-0
Telefax (07161) 3004-51

E-Mail j.schneider@schneider-gmbh.com
www.schneider-gmbh.com

Unsere Zeichen Datum
JS 25.10.2010

Declaration of conformity

Schneider GmbH, In der Längerts 1, 73095 Albershausen

Articles made of ABS

Herewith we confirm, that our above-named product range as well as the used materials and raw materials are conform to the requirements EG 1935/2004, the German commodities ordinance and the directive 2007/72/EG in their respective latest version

Compliance to the limit / range of applications

The compliance with the global migration as well as the specific migration according to the directive 85/572/EWG result values under the permissible limits.

The outcome of this is the acceptability for products made of ABS for:

- hydrous foodstuff
- acetous foodstuff
- alcoholically foodstuff
- fatty foodstuff

There are no objections against the application of the product range as a commodity intended to come in contact with food stuff according to the regulation EG 1935/2004 and the Food and Feed Code § 30 and 31

Schneider GmbH
Jochen Schneider

Eine mögliche sensorische Beeinflussung von Lebensmitteln, die bestimmungsgemäß mit dem Produkt in Kontakt kommen, wurde mit dem Prüflebensmittel Mineralwasser untersucht. Liegt eine Bewertung des Prüflebensmittels mit der Durchschnittsnote 3 oder höher vor, so ist davon auszugehen, dass eine unzulässige sensorische Beeinträchtigung stattgefunden hat (vgl. Bundesgesundheitsblatt 30 (1987), S. 368 ff.).

Bei der sensorischen Untersuchung von Mineralwassermigraten ermittelte ein 6-köpfiges Probandenteam gegenüber einer Vergleichsprobe keine signifikanten Abweichungen hinsichtlich des Geruchs und des Geschmacks. Aufgrund der ermittelten Durchschnittsnoten kann eine unzulässige sensorische Beeinflussung von Lebensmitteln, die mit dem Produkt bestimmungsgemäß in Kontakt kommen, somit ausgeschlossen werden.

Zusammenfassung:

Hinsichtlich der durchgeführten Untersuchungen ist der Gitterschneider von einwandfreier Beschaffenheit und entspricht den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV). Gegen die Verwendung für den vorgesehenen Zweck bestehen demnach keine Bedenken.



Michaela Lemke
(Lebensmittelchemikerin/Sachverständige)

Gutachten Nr. PAL09-00172-1/lem

Altenberge, 02.01.2009

Prüfung einer Rührschüssel

- Proben-Eingang: 26.11.2008
- Auftraggeber: Schneider GmbH, Albershausen
- Auftragsdaten: schriftlicher Auftrag vom 02.12.2008
- Proben-Nr. 08-100067-02: Schüssel aus Kunststoff
- Bezeichnung: Rührschüssel

Untersuchte Probe:

1. Rührschüssel, gesamt

Untersuchungsverfahren:

- Gesamtmigration: ASU, B 80.30-1 bis 3
- Sensorische Prüfung: ASU, L 00.90-7 und DIN 10955 (mod.)

Untersuchungsergebnisse:

1. Gesamtmigration (24 h, 40 °C)

Simulanzlösemittel	Einheit	Probe 1	Grenzwert ^[1]
- 3-gew%ige Essigsäure	mg/kg	30	max. 60
- 10-vol%iges Ethanol	mg/kg	< 4	max. 60
- 50-vol%iges Ethanol	mg/kg	< 4	max. 60
- 95-%iges Ethanol	mg/kg	< 4	max. 60
- iso-Oktan	mg/kg	< 4	max. 60

^[1] gemäß der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV)

2. Sensorische Prüfung (Mineralwasser, 24 h, 40 °C)

	Probe 1	
	Intensität	Signifikanz
Geruchsabweichung	0,0	--
Geschmacksabweichung	0,0	--

0 = nicht wahrnehmbar
1 = gerade wahrnehmbar
2 = schwach
3 = deutlich
4 = stark

Beurteilung:

Die Rührschüssel ist dazu bestimmt, beim Verarbeiten von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit diesen in Berührung zu kommen. Sie ist daher als Bedarfsgegenstand im Sinne von § 2 Abs. 6 Nr. 1 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) bzw. Lebensmittelkontakt-Gegenstände im Sinne von Artikel 1 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 einzustufen. Das vorliegende Produkt unterliegt somit den Bestimmungen dieser Rechtsvorschriften sowie der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV).

Nach § 31 Abs. 1 LFGB ist es verboten, Materialien oder Gegenstände im Sinne des § 2 Abs. 6 Nr. 1, die den in Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 fest-

Seite 2 von 3

gesetzten Anforderungen an ihre Herstellung nicht entsprechen, als Bedarfsgegenstände zu verwenden oder in den Verkehr zu bringen.

Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 fordert, dass Lebensmittelkontakt-Gegenstände nach guter Herstellungspraxis so herzustellen sind, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind,

- a) die menschliche Gesundheit zu gefährden oder
- b) eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen oder
- c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

Nach § 8 Abs. 2 BGV dürfen von einem Lebensmittelbedarfsgegenstand aus Kunststoff Stoffe auf Lebensmittel nur bis zu einer Höchstmenge von 10 mg/dm² des Lebensmittelbedarfsgegenstandes übergehen. Bei füllbaren Lebensmittelbedarfsgegenständen mit einem Füllvolumen von 500 ml bis maximal 10 Litern sowie u. a. bei Deckeln beträgt die Höchstmenge jedoch 60 mg/kg Lebensmittel.

Nach Art und Umfang der Untersuchungen wird dieser Grenzwert von den vorliegenden Proben eingehalten.

Eine mögliche sensorische Beeinflussung von Lebensmitteln, die bestimmungsgemäß mit dem Produkt in Kontakt kommen, wurde mit dem Prüflebensmittel Mineralwasser untersucht. Liegt eine Bewertung des Prüflebensmittels mit der Durchschnittsnote 3 oder höher vor, so ist davon auszugehen, dass eine unzulässige sensorische Beeinträchtigung stattgefunden hat (vgl. Bundesgesundheitsblatt 30 (1987), S. 368 ff.).

Bei der sensorischen Untersuchung von Mineralwassermigraten ermittelte ein 6-köpfiges Probandenteam gegenüber einer Vergleichsprobe keine signifikanten Abweichungen hinsichtlich des Geruchs und des Geschmacks. Aufgrund der ermittelten Durchschnittsnoten kann eine unzulässige sensorische Beeinflussung von Lebensmitteln, die mit dem Produkt bestimmungsgemäß in Kontakt kommen, somit ausgeschlossen werden.

Zusammenfassung:

Hinsichtlich der durchgeführten Untersuchungen ist die Rührschüssel von einwandfreier Beschaffenheit und entspricht den geltenden Bestimmungen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) und der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV). Gegen die Verwendung für den vorgesehenen Zweck bestehen demnach keine Bedenken.


Michaela Lemke
(Lebensmittelchemikerin/Sachverständige)

Schneider GmbH/PAL09-00172-1/em

Seite 3 von 3

Gutachten Nr. PAL09-00171-1/lem

Altenberge, 02.01.2009

Prüfung eines Gitterschneiders

- Proben-Eingang: 26.11.2008
- Auftraggeber: Schneider GmbH, Albershausen
- Auftragsdaten: schriftlicher Auftrag vom 02.12.2008
- Proben-Nr. 08-100067-01: Gitterschneider aus beigem Kunststoff
- Bezeichnung: Gitterschneider
Farbe Elfenbein

Untersuchte Probe:

1. Gitterschneider, gesamt

Untersuchungsverfahren:

- Gesamtmigration: ASU, B 80.30-1 bis 3
- Sensorische Prüfung: ASU, L 00.90-7 und DIN 10955 (mod.)

Untersuchungsergebnisse:

1. Gesamtmigration (5 min., 70 °C)

Simulanzlösemittel	Einheit	Probe 1	Grenzwert ^[1]
- 95 %iges Ethanol	mg/dm ²	< 1	max. 10
- iso-Oktan	mg/dm ²	< 1	max. 10

^[1] gemäß der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV)

2. Sensorische Prüfung (Mineralwasser, 5 min., 70 °C)

	Probe 1	
	Intensität	Signifikanz
Geruchsabweichung	0,0	--
Geschmacksabweichung	0,0	--

- 0 = nicht wahrnehmbar
1 = gerade wahrnehmbar
2 = schwach
3 = deutlich
4 = stark

Beurteilung:

Der Gitterschneider ist dazu bestimmt, beim Verarbeiten von Lebensmitteln verwendet zu werden und dabei mit diesen in Berührung zu kommen. Er ist daher als Bedarfsgegenstand im Sinne von § 2 Abs. 6 Nr. 1 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) bzw. Lebensmittelkontakt-Gegenstände im Sinne von Artikel 1 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 einzustufen. Das vorliegende Produkt unterliegt somit den Bestimmungen dieser Rechtsvorschriften sowie der Bedarfsgegenständeverordnung (BGV).

Nach § 31 Abs. 1 LFGB ist es verboten, Materialien oder Gegenstände im Sinne des § 2 Abs. 6 Nr. 1, die den in Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 festgesetzten Anforderungen an ihre Herstellung nicht entsprechen, als Bedarfsgegenstände zu verwenden oder in den Verkehr zu bringen.

Artikel 3 Abs. 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 fordert, dass Lebensmittelkontakt-Gegenstände nach guter Herstellungspraxis so herzustellen sind, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind,

- die menschliche Gesundheit zu gefährden oder
- eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen oder
- eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

Nach § 8 Abs. 2 BGV dürfen von einem Lebensmittelbedarfsgegenstand aus Kunststoff Stoffe auf Lebensmittel nur bis zu einer Höchstmenge von 10 mg/dm² des Lebensmittelbedarfsgegenstandes übergehen.

Nach Art und Umfang der Untersuchungen wird dieser Grenzwert von den vorliegenden Proben eingehalten.