

H.W Larsen
Att: Bo Larsen

Aabenraa, 04-03-2011

Hensigts erklæring,

Shapes & Colours bekræfter at varer dvs. Køkkenknive & Grillbestik fra Tramontina Cutlaria SA Brazil. Overholder Eur Norm 1935/2004 – vi baserer denne hensigt erklæring delvis med baggrund og dokumentation i vedhæftede LGA/TÜV Test foretaget i Tyskland på vegne af en Tramontina kunde – der henvises til Eur norm 1935/2004 på side 9 i testen samt med baggrund i vedhæftede Tramontina erklæring vedr. foodsafety under kontrol af Sundheds ministeriet i Brasilien. For alle Køkkenknive samt grillbestik er gældende at de samme råvarer og produktions metoder anvendes.

Med venlig hilsen
Best Regards

Klaus Vendelbo



LAUDO DE ANÁLISE - nº 8551/2010

Cliente: **TRAMONTINA S/A CUTELARIA**
Solicitante: Engº. Olívio Lazzari
Endereço: RUA 25 DE SETEMBRO, 1020
Cidade: CARLOS BARBOSA / RS



TABELIONATO DE NOTAS DE CARLOS BARBOSA
AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 211 - SALA 103 - CARLOS BARBOSA - RS - FONE (54) 3461-1373
Bel. TEREZINHA DAL SANTO - TABELIÁ



AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia reprográfica conforme o original a mim apresentado, do que dou fé. 0116.01.1000001.05816
Carlos Barbosa, 9 de setembro de 2010.
Emol.: R\$ 2,60 + Selo digital: R\$ 0,20

Dados da Amostra

Identificação: Forma para Pizza 20058/035.
Aspecto da Amostra: Forma pra Pizza na cor cinza escuro.
Recebimento: 11/08/2010 às 12:20H.



Julia Débora Dalcin
Escritório Autentizado

RESULTADOS DAS ANÁLISES DOS COMPONENTES QUÍMICOS

Material base: *Alumínio*

Método: *Espectrofotometria de Absorção Atômica*

Revestimento: *Politetrafluoretileno / PTFE.*

Método: *Espectroscopia no Infra-Vermelho*

Pesquisa do Monômetro livre Tetrafluoretileno: *Ausente*

Método: *Cromatografia Líquida*

Limite de Detecção: *0,001 %*

RESULTADOS MIGRAÇÃO TOTAL (RES. 105/99-ANVISA)

Simulante	Condição do Ensaio	Resultados (mg/dm ²)	Limite Máximo Permitido
A - Água Deionizada	40°C- 24 horas	< 0,1	8 mg/dm ²
A - Água Deionizada	40°C- 2 horas	< 0,1	8 mg/dm ²
A - Água Deionizada	80°C- 2 horas	< 0,1	8 mg/dm ²
A - Água Deionizada	100°C- 30 minutos	< 0,1	8 mg/dm ²
A - Água Deionizada	120°C- 30 minutos	< 0,1	8 mg/dm ²
B - Ácido Acético 3 %	40°C- 24 horas	< 0,1	8 mg/dm ²
B - Ácido Acético 3 %	40°C- 2 horas	< 0,1	8 mg/dm ²
B - Ácido Acético 3 %	80°C- 2 horas	< 0,1	8 mg/dm ²
B - Ácido Acético 3 %	100°C- 30 minutos	< 0,1	8 mg/dm ²
B - Ácido Acético 3 %	120°C- 30 minutos	< 0,1	8 mg/dm ²
D -n-heptano	20°C- 15 minutos	< 0,1	8 mg/dm ²
D -n-heptano	40°C- 15 minutos	< 0,1	8 mg/dm ²
D -n-heptano	50°C- 15 minutos	< 0,1	8 mg/dm ²
D -n-heptano	60°C- 15 minutos	< 0,1	8 mg/dm ²

Julia

RESULTADOS MIGRAÇÃO ESPECÍFICA (RES. 105/99-ANVISA)

Parâmetro Método	Simulante A	Simulante B	Simulante D
Antimônio (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado
Arsênio (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado
Bário (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado
Boro (Espectrofotometria)	não detectado	não detectado	não detectado
Cádmio (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado
Chumbo (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado
Cobre (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado
Cromo (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado
Estanho (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado
Flúor (Eletrometria de Íon Seletivo)	não detectado	não detectado	não detectado
Mercúrio (Espectrofotometria de Absorção Atômica - VGA)	não detectado	não detectado	não detectado
Prata (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado
Zinco (Espectrofotometria de Absorção Atômica)	não detectado	não detectado	não detectado

RESULTADOS NEGRO DE FUMO (RES. 105/99-ANVISA)

Parâmetro Método	Resultado	Limite Máximo Permitido
Extrato Benzênico (Gravimetria)	não detectado	0,01 % (m/m)
Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos (Espectrofotometria U.V)	isentos	Isentos

RESULTADOS DE MONÔMEROS RESIDUAIS (RES. 105/99-ANVISA)

Parâmetro Método	Resultado	Limite Máximo Permitido
Cloreto de Vinila (Cromatografia Gasosa)	não detectado	1,0 mg/kg
Estireno (Cromatografia Gasosa)	não detectado	2500 mg/kg

TABELIONATO DE NOTAS DE CARLOS BARBOSA
AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 211 - SALA 103 - CARLOS BARBOSA - RS - FONE (54) 3461-1373
Bel. TEREZINHA DAL SANTO - TABELIÁ

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia reprográfica conforme o original a mim apresentado,
do que dou fé. 0116.01.1000001.05817
Carlos Barbosa, 9 de setembro de 2010.
Emol.: R\$ 2,60 + Selo digital: R\$ 0,20

Carlos Barbosa
Delegado Público
Escritório Autenticada

[Assinatura]

PRESENÇA DE ODORES ESTRANHOS NOS SIMULANTES (RES. 105/99-ANVISA)

Parâmetro	Resultado
A - Água Deionizada	<i>ausente</i>
B - Ácido Acético 3 %	<i>ausente</i>
D -n-heptano	<i>ausente</i>

COMENTÁRIO TÉCNICO

A amostra analisada satisfaz as exigências estabelecidas na Resolução nº105 de 19 de maio de 1999, publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, nos itens de Migração Total e presença de odores estranhos, Migração Específica, Monômeros Residuais e Negro de Fumo para os alimentos enquadrados nos tipos abaixo:

	Classificação (Tipo de Alimento)
Tipo I	Alimentos aquosos não ácidos (pH >5)
Tipo II	Alimentos aquosos ácidos (pH<5)
Tipo IIIa	Alimentos aquosos não ácidos contendo óleo ou gordura
Tipo IIIb	Alimentos aquosos ácidos contendo óleo ou gordura
Tipo IV	Alimentos oleosos ou gordurosos
Tipo VI	Alimentos sólidos, secos ou de ação extrativa pouco significativa

Porto Alegre, 30 de agosto de 2010.



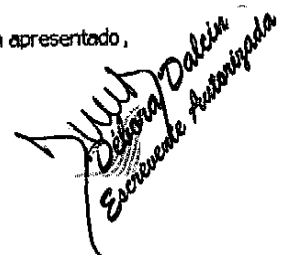
Rejane de Abreu
Gerente Química
CRQ Nº 05404131

Os resultados acima se referem somente a amostra ensaiada.
Este laudo só pode ser reproduzido na sua íntegra. A reprodução parcial somente com autorização do emitente.

TABELIONATO DE NOTAS DE CARLOS BARBOSA
AVENIDA PRESIDENTE KENNEDY, 211 - SALA 103 - CARLOS BARBOSA - RS - FONE (54) 3461 1373
Bel. TEREZINHA DAL SANTO - TABELIÁ

AUTENTICAÇÃO

Autentico a presente cópia reprográfica conforme o original a mim apresentado,
do que dou fé. 0116.01.1000001.05818
Carlos Barbosa, 9 de setembro de 2010.
Emol.:R\$ 2,60 + Selo digital: R\$ 0,20



Escritura Autenticada

Página: 3 de 3 do L.A.: 8551/2010

Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001/14001

LGA QualiTest GmbH • Postfach 3022 • 90014 Nürnberg

LIDL Dienstleistung GmbH & Co. KG
NF-QS
Postfach 1251
D-74149 Neckarsulm

Prüfbericht / *Test Report*

QPRTMN
449 7511-AT2-A01

Auftraggeber / *Orderer*: wie Adressat / *see consignee*

Auftrag vom / *Order Date*: 24.08.2009

Prüfgegenstand /
Test Specimen: MERCANT UI-35309
Messerset sortiert / *set of knives assorted*
PSI Muster 20 % / *PSI sample 20 %*

Inhalt des Auftrages /
Scope: Chemische Prüfung / *Chemical Test*

Eingang der Proben /
Samples Received: 24.08.2009

Untersuchungszeitraum /
Testing Period: 24.08. bis / *until* 08.09.2009

Untersuchungsergebnis (Teilprüfungen) / Test Result (partial tests)

LIDL-Prüfanforderungen für / *LIDL-test-requirements for*:

Bestimmung von PAK / <i>Determination of PAH</i>	erfüllt / <i>passed</i>
Schwermetalle in Prüflebensmitteln / <i>Release of Heavy Metals in Food Simulants</i>	erfüllt / <i>passed</i>
Gesamtmigration / <i>Total Migration</i>	erfüllt / <i>passed</i>
Prüfung von eingefärbten Bedarfsgegenständen aus Kunststoff auf Farblässigkeit / <i>Test of Coloured Food</i> <i>Contact Materials made of Plastics on Transfer of</i> <i>Colourants</i>	erfüllt / <i>passed</i>
Sensorische Prüfung / <i>Sensory Test</i> (Details siehe nachfolgenden Bericht / <i>for details see the following report</i>)	erfüllt / <i>passed</i>

Vorbehaltlich einer abweichenden Genehmigung / Lizenzvereinbarung darf dieser Prüfbericht nur im ungekürzten Originalwortlaut und in Originalgestaltung veröffentlicht und verwendet werden. Das Gutachten (Bericht) enthält das Ergebnis einer Einzelprüfung und stellt kein allgemeingültiges Urteil über die Eigenschaften aller Produkte aus der Serienfertigung dar. Sollte der Inhalt des Prüfberichtes einer Auslegung bedürfen, so ist der deutsche Text maßgebend. / *Except when otherwise approved / licensed by LGA this test report may only be published and used in unabbreviated original phrasing and form. The test report contains the result of one single examination of the individual test sample and does not represent any universally valid evaluation of the qualities of all products from serial production. Should the content of the test report need any interpretation the German text shall be leading.*

4497511-AT2-A01.doc / Seite 1 von 9

Probenbezeichnung / Tested Materials



4497511-AT2

Probe / sample 1	Messerklinge	knife blade	Besteckset mit Holzgriff / cutlery set with wood handle
Probe / sample 2	Löffel groß	spoon large	
Probe / sample 3	Fleischmesser	carving knife	Messerset Holzgriffe / knife set wood handle
Probe / sample 4	Messerklinge Messer klein	knife blade knife small	Messerset Kunststoffgriffe schwarz / knife set handle plastic black
Probe / sample 5	Brotmesser Klinge	bread knife blade	
Probe / sample 6	Kunststoff schwarz	plastics black	

Die Auswahl der geprüften Materialien und Parameter erfolgt auf der Basis von Prüferfahrung nach dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit und unter Berücksichtigung zu erwartender Schadstoffgehalte / The choice of materials and parameters tested is based on experience in testing, on the basis of comparativeness and considering technologically-dependent probability. This means testing is focused on expected concentrations of harmful substances depending on production and material

Bestimmung von PAK / Determination of PAH

Untersuchungsverfahren / Test Method

AA-QCPR-307_284: Extraktion mit Toluol im Ultraschallbad, GC-MS. / Extraction with toluene in ultra sonic bath, GC-MS.

Untersuchungsergebnisse / Test Results

Parameter / parameter	Dimension	Probe / sample 7
Naphthalin	mg/kg	0,4
Acenaphthylen	mg/kg	<0,2
Acenaphthen	mg/kg	<0,2
Fluoren	mg/kg	<0,2
Phenanthren	mg/kg	<0,2
Anthracen	mg/kg	<0,2
Fluoranthren	mg/kg	<0,2
Pyren	mg/kg	<0,2
Chrysen	mg/kg	<0,2
Benzo(a)anthracen	mg/kg	<0,2
Benzo(b)fluoranthren und / and Benzo(k)fluoranthren	mg/kg	<0,2
Benzo(a)pyren	mg/kg	<0,2
Dibenzo(a,h)anthracen	mg/kg	<0,2
Indeno(c,d)pyren	mg/kg	<0,2
Benzo(g,h,i)perylene	mg/kg	<0,2
Summe / sum	mg/kg	0,4
Kategorie / category	-	1
Bewertung / assessment*	-	Migration erforderlich / migration necessary

* LIDL-Anforderung / requirement acc. to LIDL

Kategorie 1 / category 1

-Materialien im Kontakt mit Lebensmitteln / food contact materials

-Materialien, die dazu bestimmt sind, in den Mund genommen zu werden / materials intended to be put in the mouth

-Spielzeug / toys for children

→ Benzo(a)pyren <0,2 mg/kg

→ Summe der 16 PAK nach EPA / sum of 16 PAH acc. to EPA <0,2 mg/kg

Kategorie 2 / category 2

-Materialien mit vorhersehbarem Hautkontakt / materials with intended skin contact

→ Benzo(a)pyren <1,0 mg/kg

→ Summe der 16 PAK nach EPA / sum of 16 PAH acc. to EPA <10 mg/kg

Migration von PAK / Release of PAH

Untersuchungsverfahren / *Test Method*

Migrationsbedingungen / *migration conditions* :

Isooctan / <i>isooctane</i>	5	h	20	°C
-----------------------------	---	---	----	----

GC-MS. / *GC-MS.*

Untersuchungsergebnisse / *Test Results*

Parameter / <i>parameter</i>	Dimension / <i>dimension</i>	Probe / <i>sample 7</i>
Naphthalin	mg/l	< 0,01
Acenaphthylen	mg/l	< 0,01
Acenaphthen	mg/l	< 0,01
Fluoren	mg/l	< 0,01
Phenanthren	mg/l	< 0,01
Anthracen	mg/l	< 0,01
Fluoranthren	mg/l	< 0,01
Pyren	mg/l	< 0,01
Chrysen	mg/l	< 0,01
Benzo(a)anthracen	mg/l	< 0,01
Benzo(b)fluoranthren und / <i>and</i> Benzo(k)fluoranthren	mg/l	< 0,01
Benzo(a)pyren	mg/l	< 0,01
Dibenzo(a,h)anthracen	mg/l	< 0,01
Indeno(c,d)pyren	mg/l	< 0,01
Benzo(g,h,i)perylen	mg/l	< 0,01
Summe / <i>sum</i>	mg/l	< 0,01
Bewertung / <i>assessment**</i>	-	erfüllt / <i>passed</i>

Bewertung / *Assessment*

In der Probe 7 wurde ein Gehalt von 0,4 mg/kg PAK ermittelt. Da die Probe einen Lebensmittelkontakt haben kann, wurde diese migriert. Im Migrat konnten keine PAK festgestellt werden. / *In sample 7 was a content of PAH 0,4 mg/kg detectable. Because of a possible food contact, the sample was migrated. In the migrat was no PAH found.*

Schwermetalle in Prüflebensmitteln / Release of Heavy Metals in Food Simulants

Untersuchungsverfahren / Test Method

Migrationsbedingungen / migration conditions :
4 % Essigsäure / 4 % acetic acid, 24 h, 22°C
Bestimmung mittels ICP-MS. / Determination by means of ICP-MS.

Untersuchungsergebnisse / Test Results

Parameter / parameter	Dimension	Probe / sample 1	Probe / sample 2	Probe / sample 3
Chrom ges. / chromium total	mg/dm ²	<0,01	<0,01	0,02
Nickel / nickel	mg/dm ²	<0,01	<0,01	<0,01
Blei / lead	mg/dm ²	<0,01	<0,01	<0,01
Cadmium / cadmium	mg/dm ²	<0,001	<0,001	<0,001
Kupfer / copper	mg/dm ²	<0,01	<0,01	<0,01
Bewertung / assessment*	-	erfüllt / passed*	erfüllt / passed*	erfüllt / passed*

Parameter / parameter	Dimension	Probe / sample 4	Probe / sample 5
Chrom ges. / chromium total	mg/dm ²	<0,01	<0,01
Nickel / nickel	mg/dm ²	<0,01	<0,01
Blei / lead	mg/dm ²	<0,01	<0,01
Cadmium / cadmium	mg/dm ²	<0,001	<0,001
Kupfer / copper	mg/dm ²	<0,01	<0,01
Bewertung / assessment*	-	erfüllt / passed*	erfüllt / passed*

*Eine Abgabe an toxischen Schwermetallen war nicht bzw. nur in gesundheitlich unbedenklichen Spuren feststellbar. Die Zusammensetzung von Lebensmitteln wird dadurch nicht beeinträchtigt. / A release of toxic heavy metals was not detectable respectively only in harmless traces. The composition of foodstuffs will not be affected.

Chrom- und Nickelabgabe in Prüflebensmitteln / Release of chromium and nickel in Food Simulants

Untersuchungsverfahren / Test Method

Migrationsbedingungen / migration conditions :
3 % Essigsäure / 3 % acetic acid, 30 min, 100°C (italienische Bedingungen s. / italian conditions see : Decreto Ministeriale del 21/03/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale)
Bestimmung mittels ICP-MS. / Determination by means of ICP-MS.

Untersuchungsergebnisse / Test Results

Parameter / parameter	Dimension	Probe / sample 1	Probe / sample 2	Probe / sample 3
Chrom ges. / chromium total	mg/l	0,02	0,06	0,03
Nickel / nickel	mg/l	<0,01	<0,01	<0,01
Bewertung / assessment*	-	erfüllt / passed*	erfüllt / passed*	erfüllt / passed*

Parameter / parameter	Dimension	Probe / sample 4	Probe / sample 5
Chrom ges. / chromium total	mg/l	<0,005	<0,005
Nickel / nickel	mg/l	<0,01	<0,01
Bewertung / assessment*	-	erfüllt / passed*	erfüllt / passed*

* Grenzwert nach / limit acc. to „Decreto Ministeriale del 21/03/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale“:
Nickel / nickel 0,1 ppm, Chrom (III) / Chromium (III) 0,1 ppm

Gesamtmigration / Total Migration

Untersuchungsverfahren / Test Method

Migrationsbedingungen / migration conditions :

3 % Essigsäure / 3 % acetic acid	30	min	100	°C
3 % Essigsäure / 3 % acetic acid	24	h	40	°C
Isooctan / isooctane	5	h	20	°C
95% Ethanol / 95% ethylalcohol	24	h	40	°C
50% Ethanol / 50% ethylalcohol	24	h	40	°C

Gravimetrische Bestimmung des Abdampfrückstandes nach Eindampfen des Migrats und Trocknen bei 105°C entsprechend DIN EN 1186 / The evaporation residue was determined gravimetrically by evaporating the migrate and drying it at 105°C according to DIN EN 1811

Untersuchungsergebnisse / Test Results

1. Migration / 1st migration

Probe / sample	Ergebnis / result [mg/dm ²]	Bewertung / Assessment*
3 % Essigsäure / 3 % acetic acid, 30 min, 100°C		
Probe / sample 1	5,5	erfüllt / passed
Probe / sample 2	3,4	erfüllt / passed
Probe / sample 3	1,3	erfüllt / passed
Probe / sample 4	< 4,0	erfüllt / passed
Probe / sample 5	< 1,4	erfüllt / passed

* Grenzwert nach / limit acc. to „Decreto Ministeriale del 21/03/1973 Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale“: 50 ppm bzw. / resp. 8 mg/dm²

1. Migration / 1st migration

Probe / sample	Ergebnis / result [mg/dm ²]	Bewertung / Assessment*
3 % Essigsäure / 3 % acetic acid, 24 h, 40°C		
Probe / sample 6	< 1,1	erfüllt / passed
Isooctan / isooctane		
Probe / sample 6	2,2	erfüllt / passed
95% Ethanol / 95% ethylalcohol		
Probe / sample 6	< 1,1	erfüllt / passed

*Grenzwert nach Richtlinie 2002/72/EG / limit according to directive 2002/72/EC:
10 mg/dm² bzw. 60 mg/kg /

Anmerkung / note:

Ein Bedarfsgegenstand, der den Gesamtmigrationsgrenzwert um höchstens den nachstehenden Analysentoleranzwert überschreitet, ist daher als richtlinienkonform zu betrachten. / A material or article that exceeds the overall migration limit by an amount not greater than the analytical tolerance mentioned below should therefore be deemed to be in compliance with this Directive.

Folgende Analysentoleranzen sind festgestellt worden / The following analytical tolerances have been observed:

- 20 mg/kg oder 3 mg/dm² bei Migrationsuntersuchungen, bei denen rektifiziertes Olivenöl oder seine Substitute verwendet werden / 20 mg/kg or 3 mg/dm² in migration tests using rectified olive oil or substitutes
- 12 mg/kg oder 2 mg/dm² in Migrationsuntersuchungen, bei denen die anderen in den Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG angegebenen Simulanzlösemittel verwendet werden. / 12 mg/kg or 2 mg/dm² in migration tests using the other simulants referred to in Directives 82/711/EEC and 85/572/EEC.

**Prüfung von eingefärbten Bedarfsgegenständen aus Kunststoff auf Farblässigkeit /
Test of Coloured Food Contact Materials made of Plastics on Transfer of Colourants**

Untersuchungsverfahren / Test Method

Prüfung nach der 24. Mitteilung zur Untersuchung von Kunststoffen der Kunststoffkommission des BfR (Bundesgesundheitsblatt 15, 285, 1972).
/ Test in dependence on minute 24 for testing plastic materials of the BfR Commission (Bundesgesundheitsblatt 15, 285, 1972).

Untersuchungsergebnisse / Test Results

	Probe / sample 6
Wasser / Water	kein Farbübergang / no transfer of colourants
2 % (w/w)ige Essigsäure / acetic acid	kein Farbübergang / no transfer of colourants
10 % (v/v) Ethanol	kein Farbübergang / no transfer of colourants
Kokosfett / coconut oil	kein Farbübergang / no transfer of colourants
Bewertung / Assessment*	erfüllt / passed

*Anforderung nach BfR Empfehlung IX: kein Transfer von Farbstoffen auf Lebensmittel /
requirement according to BfR recommendation IX: no transfer of colourants to foodstuffs.

Sensorische Prüfung / Sensory Test

Untersuchungsverfahren / Test Method

Die Durchführung erfolgte nach DIN 10955. / The test was carried out according to DIN 10955.

Migrationsbedingungen / migration conditions :

Wasser / water, 24 h, 40°C

Anschließend erfolgte die Verkostung in Form einer paarweisen Vergleichsprüfung nach DIN EN ISO 5495. / Afterwards the samples were tasted using a paired comparative test according to DIN EN ISO 5495.

Untersuchungsergebnisse / Test Results

Probe / sample	Ergebnis / result	Bewertung / Assessment*
Probe / sample 1	0	erfüllt / passed
Probe / sample 2	0	erfüllt / passed
Probe / sample 3	0	erfüllt / passed
Probe / sample 4	0	erfüllt / passed
Probe / sample 5	0	erfüllt / passed

*Wenn eine Gesamtnote zwischen 0 bis 2,5 erreicht wird, liegt keine sensorische Abweichung vor und die Probe entspricht diesbezüglich den Anforderungen des Art. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates. / If the evaluation is between 0 to 2.5 no sensory deviation is indicated. The sample fulfils the requirements of art.3 of the Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and the Council.

Lebensmittelrechtliche Bewertung / Assessment acc. to Food Legislation

Bei dem geprüften Artikel handelt es sich um einen Bedarfsgegenstand im Sinne des Art. 1 Abs. 2 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates. Er unterliegt somit den lebensmittelrechtlichen Anforderungen. / *The article submitted to test is a consumer good in the sense of art.1 clause 2 of Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and the Council. Therefore it has to comply with the legal requirements.*

Hinsichtlich der geprüften Parameter entspricht der Artikel den Anforderungen des Art. 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des europäischen Parlamentes und des Rates. / *Regarding the tested parameters the tested article complies with the requirements of art.3 of the Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and the Council.*

Nürnberg, 08.09.2009

LGA QualiTest GmbH
Chemische Produktprüfung /
Chemical Product Testing


Dr. Dorothee Boeck
Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin
Leiterin Fachzentrum /
Head Competence Centre




Uta Nerlich
Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin