

Prüfinstitut Hansecontrol GmbH, Schleidenstraße 1, 22083 Hamburg

Mahlwerck Porzellan GmbH
Frau Heike Hampel-Rudolph
An der Alten Spinnerei 1
83059 Kolbermoor
GERMANY

Prüfbericht Nr. (Report No.): 06465-1 TL21
Datum (Date): 03.06.21
Auftrag Nr. (Order No.): TL-03247-21
Auftragsdatum (Date of order): 27.05.21
Ansprechpartner (Contact): Customer Service
Durchwahl (Direct dial): +4940600202-777
Email: softlines@hansecontrol.com

Prüfbericht (Test Report)

Auftragsbezeichnung (Order descr.): **Lebensmittelrechtliche Untersuchungen (Tests acc. to food law)**

Artikelbezeichnung (Article Name)	Kaffeebecher
Material (Material)	Porzellan
Farbe (Colour)	schwarz matt
Artikel-Nr. (Article No.)	147
Zustand bei Anlieferung (Condition of sample at delivery)	einwandfrei (no defects)
Eingangsdatum (Arrival date)	27.05.21
Untersuchungsbeginn (Test start date)	27.05.21
Untersuchungsende (Test end date)	03.06.21



Grenzwertlisten (Limit lists)

Food Contact	Grenzwerte nach Anforderungen Europäische Union
--------------	---

Bewertung (Final conclusion): PASS

Die Beurteilung bezieht sich ausschließlich auf das angelieferte Prüfstück und die durchgeführten Prüfungen. Detaillierte Angaben zur Messunsicherheit sind im Prüflabor vorhanden und können auf Kundenwunsch bereitgestellt werden. Wenn nicht anders ausgewiesen, wurde der Konformitätsentscheid ohne Berücksichtigung der Messunsicherheit gefällt. (Test results and evaluation are only related to tested items and to performed methods. Detailed information regarding measurement uncertainties are available on request. Unless otherwise stated, the statement of conformity decision will be made without taking the measurement uncertainty into account.)

Göldner

Roland Göldner
Prüfzeichnungsberechtigter Chemie
(authorised to sign test reports chemistry)

Übersicht Food Contact Prüfung (Overview of Food Contact testing)

Proben-Nr. (Sample no)	Type / Style
21-016140-01	-

Komponentenliste (Component list)

Nr (No)	Komponenten (Components)
01	gesamter Artikel (whole item)
02	Trinkrand außen Keramik schwarz (lip and rim outside ceramic black)
03	Trinkrand innen weiß (lip and rim inside white)

Bewertung kundenspez. Anforderungen (customer requirements evaluation)

	Komponenten (Components)			
	Getestet (Tested)	Result	Fail (Failed)	Nicht getestet (Not tested)
Metall-Lässigkeit (Metal release)	02, 03	PASS		
Sensorische Prüfung - Bedarfsgegenstände (Organoleptic Test - Consumer Goods)	01	PASS		

Legende (Legend): Chem.: chemische Prüfungen (chemical tests), Phys.: Physikalische Prüfungen (physical tests), m.s.: Mischprobe (composite sample), n.d.: not determined, n.a.: not applicable, n.t.: not tested, i.m.: nicht genug Material (insufficient material), sum: Zusammenfassung (see summary), s.c.: see component, pos: positive, neg: negative, min: Unterer Grenzwert (minimum limit), max: Oberer Grenzwert (maximum limit), BL: unter Grenzwert (below limit), IN: inconclusive

Einzeluntersuchungsergebnisse Food Contact Prüfung (Detailed results of Food Contact testing)

Proben-Nr. (Sample no): 21-016140-01

Metall-Lässigkeit (Metal release)

Probenart (Sample type): Food Contact

Norm: DIN EN 1388-1:1995, DIN EN 1388-2:1995

			02+03
Parameter	Unit	Limit	Result
Simulanzvolumen (Simulant volume)	L	-	0,25
Cadmiumlässigkeit Trinkrand (Cadmium release drinking seam)	mg/article	0,2	<0,002
Bleilässigkeit Trinkrand (lead release drinking seam)	mg/article	2	<0,01
Cobaltlässigkeit Trinkrand (cobalt release drinking seam)	mg/article	1	<0,01
Evaluation			PASS

Sensorische Prüfung - Bedarfsgegenstände (Organoleptic Test - Consumer Goods)

Probenart (Sample type): Food Contact

Norm: DIN 10955:2004-06

Ausgabedatum (Issue date): 2004-06

Parameter	Unit	Bedingung (Condition)
Simulanzmittel (Simulation agent)		Mineralwasser (mineral water)
Kontaktzeit (Contact time)	h	2
Kontakttemperatur (Contact temperature)	°C	70

			01
Parameter	Unit	Limit	Result
Geschmack (taste)	Note	2,5	0
Geruch (odour)	Note	2,5	0
Evaluation			PASS

Notenskala (grade scale)

- 0 - keine wahrnehmbare Abweichung (no abnormality)
- 1 - gerade wahrnehmbare Abweichung (very weak abnormality)
- 2 - schwache Abweichung (slight abnormality)
- 3 - deutliche Abweichung (explicit abnormality)
- 4 - starke Abweichung (strong abnormality)

Die Auswahl des Prüfstückes erfolgte durch den Auftraggeber. Restliches Prüfmaterial wird nach 3 Monaten vernichtet. Ohne schriftliche Genehmigung des Prüflaboratoriums ist eine auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts nicht gestattet. Der Prüfbericht wurde digital unterzeichnet und ist mit einem Passwort geschützt. Zum Drucken ist die Option -Dokument und Kommentare- einzustellen. Minorkomponenten können teilweise in einer für die Prüfung nicht ausreichenden Menge im Prüfstück vorliegen, sollten Tests aller Komponenten gewünscht sein, ist uns ausreichend Probenmaterial aller Komponenten zur Verfügung zu stellen. In diesem Fall wird der Bericht einen entsprechenden Vermerk enthalten. (The tested item was selected by the client. Remaining test material is disposed after 3 months. The report must not be reproduced except in full content without the written approval of the testing laboratory. The report is signed digitally and password protected. For printing use the print option -document and comments-. The amount of minor components may be insufficient to perform the announced tests. In this case the test report will carry the mark: component insufficient for lab test. If testing of all components is required we need a sufficient amount of all minor components.)

Metall-Lässigkeit (Metal release)

Test Methode: DIN EN 1388-1:1995, DIN EN 1388-2:1995

akkreditierte Methode (accredited method)

Parameter	CAS No	Parameter	CAS No
Cobalt (Co)	7440-48-4		7439-92-1
Cobaltlössigkeit (Co)	7440-48-4		7440-43-9
Simulanzvolumen (Simulant volume)			

Sensorische Prüfung - Bedarfsgegenstände (Organoleptic Test - Consumer Goods)

Test Methode: DIN 10955:2004-06

akkreditierte Methode (accredited method)

Das Prüfgut wird einer sensorischen Panelprüfung (d.h. mit mehreren Testpersonen) unterzogen. Die Geschmacksabweichung wird durch eine Dreiecks-Prüfung ermittelt. Es erfolgt eine sensorische Beurteilung der Geruchs- und Geschmacksabweichung vom Lebensmittel. (A sensory panel test (with several test persons) is performed with the sample. The taste abnormality were detected by an triangle test. A organoleptic analysis is performed regarding the deviation of odour and taste of the food.)

Parameter	CAS No	Parameter	CAS No
Geruch (odour)		Geschmack (taste)	