***Chemie – Lebensmittelchemie***

***Biochemie – Mikrobiologie***

CHEMISCHES LABORATORIUM Dr. Stegemann

Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann
Leimbrink 2 – 49124 Georgsmarienhütte

**Inhaber:** Dipl.-Chem. Dr. Dirk Stegemann
*Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Chemie insbesondere Chemie der Abfälle*

Wasser-Abwasser-Trinkwasser-Brauchwasser-Grundwasser-Boden-Lebensmittel-Hygiene-Bedarfsgegenstände-amtliche Gegenproben-Abfälle-Abwasserkataster-Materialprüfung-Schadensgutachten-Beratung-

Remmers
Baustofftechnik GmbH
z.Hd. Herrn G. Emrich
Bernhard-Remmers-Str. 13
**49624 Löningen**

Georgsmarienhütte, am 20.11.2007

# Prüfbericht Nr. 107101085

*Untersuchung einer Silikonmasse*

| | | |
|---|---|---|
| Probeneingang | : | 31.10.2007, uns übersandt |
| Verpackung | : | litographierte Kunststoff-Kartusche |
| Kennzeichnung (auszugsweise) | : | Silikonkautschukdichtstoff **MultiSil, Art.: 7380**, 310 ml, transparent, Codierung: CH 06301007, Bis: 11.2008, Remmers Baustofftechnik, 49624 Löningen. |
| Aussehen | : | arteigen; transparente, homogene, pastöse Masse |
| Prüfzeitraum | : | 03.11.2007 - 19.11.2007 |

Vorgang: Es sollte überprüft werden, ob aus der ausgehärteten Fugenmasse geruchlich und/oder geschmacklich wahrnehmbare Komponenten auf Lebensmittel übergehen können. Zu diesem Zweck wurde die Fugenmasse in Petri-Schalen gefüllt, 14 Tage bei Raumtemperatur ausgehärtet und anschließend mit u.g. Lebensmitteln in direkten Kontakt gebracht. Nach 18 Stunden wurden die Lebensmittel organoleptisch auf eine eventuelle Migration von Bestandteilen aus der Fugenmasse untersucht.

Prüflebensmittel :
1. Markenbutter
2. Gouda-Käse in Scheiben (Dicke etwa 2 mm)
3. Fetter Speck in Scheiben (Dicke etwa 1 mm)
4. Weizenmehl Typ 405

Kontaktzeit : 18 Stunden

## Befund:

Die Lebensmittel wurden einer sensorischen Prüfung unterzogen: Ergebnis: In keinem der 4 o.g. Lebensmittel war ein visuell, geruchlich oder geschmacklich wahrnehmbarer Übergang von Stoffen aus der ausgehärteten Fugenmasse feststellbar.

Arthur Wirth
(Lebensmittelchemiker)

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben. Eine auszugsweise Vervielfältigung oder Veröffentlichung bedarf einer schriftlichen Genehmigung des Labors

Kommunikation:
Tel. (05401) 8636-0
FAX (05401) 8636-36
e-mail: info@Labor-Stegemann.de

DAKS Akkreditiertes Prüflaboratorium
Register-Nr. AKS-P-20308-EU
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover

***Chemie – Lebensmittelchemie***

***Biochemie – Mikrobiologie***

CHEMISCHES LABORATORIUM
Dr. Stegemann

Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann
Leimbrink 2 – 49124 Georgsmarienhütte

Remmers
Baustofftechnik GmbH
z.Hd. Herrn G. Emrich
Bernhard-Remmers-Str. 13
**49624 Löningen**

EINGEGANGEN
21. Nov. 2007
Erled. .....

**Inhaber:** Dipl.-Chem. Dr. Dirk Stegemann
*Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für Chemie insbesondere Chemie der Abfälle*

Wasser-Abwasser-Trinkwasser-Brauchwasser-Grundwasser-Boden-Lebensmittel-Hygiene-Bedarfsgegenstände-amtliche Gegenproben-Abfälle-Abwasserkataster-Materialprüfung-Schadensgutachten-Beratung-

Georgsmarienhütte, am 20.11.2007

# Prüfbericht Nr. 107101084

*Untersuchung einer Silikonmasse*

| | | |
|---|---|---|
| Probeneingang | : | 31.10.2007, uns übersandt |
| Verpackung | : | litographierte Kunststoff-Kartusche |
| Kennzeichnung (auszugsweise) | : | Silikonkautschukdichtstoff **MultiSil, Art.: 7390**, 310 ml, dunkelgrau, Codierung: CH 21210807, Bis: 08.2008, Remmers Baustofftechnik, 49624 Löningen. |
| Aussehen | : | arteigen; dunkelgraue, homogene, pastöse Masse |
| Prüfzeitraum | : | 03.11.2007 - 19.11.2007 |

Vorgang: Es sollte überprüft werden, ob aus der ausgehärteten Fugenmasse geruchlich und/oder geschmacklich wahrnehmbare Komponenten auf Lebensmittel übergehen können. Zu diesem Zweck wurde die Fugenmasse in Petri-Schalen gefüllt, 14 Tage bei Raumtemperatur ausgehärtet und anschließend mit u.g. Lebensmitteln in direkten Kontakt gebracht. Nach 18 Stunden wurden die Lebensmittel organoleptisch auf eine eventuelle Migration von Bestandteilen aus der Fugenmasse untersucht.

Prüflebensmittel :
1. Markenbutter
2. Gouda-Käse in Scheiben (Dicke etwa 2 mm)
3. Fetter Speck in Scheiben (Dicke etwa 1 mm)
4. Weizenmehl Typ 405

Kontaktzeit : 18 Stunden

## Befund:

Die Lebensmittel wurden einer sensorischen Prüfung unterzogen: Ergebnis: In keinem der 4 o.g. Lebensmittel war ein visuell, geruchlich oder geschmacklich wahrnehmbarer Übergang von Stoffen aus der ausgehärteten Fugenmasse feststellbar.

Arthur Wirth
(Lebensmittelchemiker)

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben. Eine auszugsweise Vervielfältigung oder Veröffentlichung bedarf einer schriftlichen Genehmigung des Labors

Kommunikation:
Tel. (05401) 8636-0
FAX (05401) 8636-36
e-mail: info@Labor-Stegemann.de

DAKS Akkreditiertes Prüflaboratorium
Register-Nr. AKS-P-20308-EU
Staatliche Akkreditierungsstelle Hannover