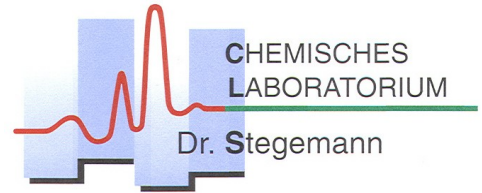


Chemie – Lebensmittelchemie

Biochemie – Mikrobiologie



Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann
Leimbrink 2 – 49124 Georgsmarienhütte

von der IHK Osnabrück-Emsland
öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger
für Chemie insbesondere Chemie der Abfallstoffe,
chemisch-physikalische Untersuchungen von
Kunststoffen Ölen, Baustoffen, Korrosion

Ramsauer GmbH & Co. KG

Sarsteinstr. 17
A- 4822 Bad Goisern am Hallstätter See
Österreich

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

29.06.2012/kol

Untersuchungsbericht **347-112060074**

Sensorische Untersuchung mit Lagerversuchen in drei Medien

Ihr Auftrag : vom **30.05.2012**

Probenbezeichnung : **Ramsauer Neutral 120 weiß, Charge-Nr.: 00062863**

Eingangdatum : am **04.06.2012** uns per Post übersandt

Probennahme : durch den Auftraggeber

Prüfauftrag : Die eingesandte Dichtmasse sollte hinsichtlich einer sensorischen Migration in drei verschiedene Medien getestet werden. Die Untersuchung erfolgte nach dem Kontaktverfahren. Die Aushärtungszeit der Dichtmasse betrug 14 Tage bei einer Schichtdicke von ca. 2 mm.

Untersuchungsergebnisse

Probenbezeichnung	Ramsauer Neutral 120 weiß, Charge-Nr.: 00062863
Butter	Keine wahrnehmbare Veränderung
Käse	Keine wahrnehmbare Veränderung
Speck	Keine wahrnehmbare Veränderung

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

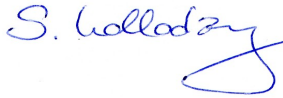
Kommunikation:
Tel. (05401) 8636-0
FAX (05401) 8636-36
e-mail: info@Labor-Stegemann.de

Seite 1 von 2



Fortsetzung des Berichtes 112060074 vom 29.06.12

Zusammenfassung: In keinem der drei Testmedien konnte eine wahrnehmbare sensorische Veränderung bedingt durch Migration aus der Dichtmasse festgestellt werden.



Simone Kollodzey
Dipl-Chemieing./Prüfleitung