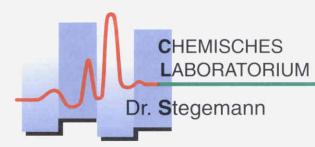
Chemie – Lebensmittelchemie

Biochemie - Mikrobiologie

Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann Leimbrink 2 – 49124 Georgsmarienhütte

Hermann Otto GmbH Dichtstoffe-Klebstoffe z.Hd. Frau Olesia Root Postfach 20

83411 Fridolfing



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. 107100768

Untersuchung einer Silikonmasse

Probeneingang

: 23.10.2007, uns übersandt

Verpackung

: litographierte Kunststoff-Kartusche

Kennzeichnung

: Plexiglas und Kunststoff-Silikon Ottoseal S 72,

(auszugsweise)

310 ml, COO transparent, Codierung: 71053131, Bis: 10.2008, Hermann

GmbH, 83413 Fridolfing.

Otto 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)

Kontaktzeit

: 18 Stunden

## Befund:

Die Lebensmittel wurden einer sensorischen Prüfung unterzogen: Ergebnis: In keinem der 3 o.g. Lebensmittel war ein visuell, geruchlich oder geschmacklich wahrnehmbarer Übergang von Stoffen aus der ausgehärteten Fugenmasse feststellbar.

Arthur Wirth (Lebensmittelchemiker)