

WOLNE TŁUMACZENIE

raportu Bureau Veritas na temat przydatności produktu COLORFRESH intensiv w kontakcie z żywnością sporządzone wyłącznie w celach informacyjnych dla klientów COSCRAFT.store, ul Kochanowskiego 16, 40-035 Katowice, Polska.
Oryginał raportu dostępny na stronie producenta.

strona 1

BUREAU VERITAS, DAkKS Akkreditierungsstelle

D-PL-12024-02-01, 8148 - 0

Strona 1 z 4

Raport z Testu

Klient: HEBAU GmbH
AN der Eisenschmelze 13
87527 Sonthofen
Germany

Numer Raportu:
(25418) 113-392292

Wersja Raportu: 1

Osoba do kontaktu:

Mr. Marcus Herrfeld
Referencje klienta:
Art. 10101

Data odbioru: 21.02.2018

Data Raportu: 23.04.2018

Data zamówienia: 19.02.2018

Próbka pobrana przez klienta

Informacje o próbce

Wymagania testowe: Przetestowane zgodnie z "zamówionymi" wymaganiami

Opis próbki: płyta betonowa

Data wykonania: 18.04.2018 - 23.04.2018

Liczba dni roboczych: 3

Przedstawione próbki

Numer 1 (zdjęcie)

Strona 2

BUREAU VERITAS, DAkKS Akkreditierungsstelle D-PL-12024-02-01, 8148 - 0

Strona 2 z 4

Podsumowanie rezultatów z testów

Wymagane testy	Wnioski	
Test sensoryczny: zmiana smaku i zapachu poprzez bezpośredni kontakt, kwasowa i rozwodniona żywność - woda.	Spełnia wymagania	
		Uwagi

Testowane próbki

Numer Artykułu	Numer identyfikacyjny próbki	Opis Próbk
	392292-01	Próbka 3: 1) szara płyta betonowa

Wyniki Raportu

Opis próbki	Próbka 3: 1) szara płyta betonowa		Nr laboratoryjny: 392292-01
Metoda testowa/Norma	Test sensoryczny - zmiana smaku i zapachu poprzez bezpośredni kontakt, kwasowa i rozwodniona żywność - woda. DIN 10955		
Miejsce analizy	Parametry zostały przeanalizowane w BVCPs laboratorium Schwerin		
Parametr	Limit	Rezultat	Ocena
Zmiana zapachu (odcień)	≤2,5	0	Spełnia wymagania
Zmiana smaku (stopień)	≤2,5	0	Spełnia wymagania
Czastrowania testu		2 godziny	Brak specyfikacji
Temperatura		70°C	Brak specyfikacji

Wszystkie usługi świadczone przez Berau Veritas Consumer Products Services Germany GmbH podlegają aktualnemu regulaminowi. Wyniki testów odnoszą się wyłącznie do testowanych próbek. Berau Veritas Consumer Products Services Germany GmbH nie wyraża zgody na kopiowanie fragmentów powyższego raportu bez jego pisemnej zgody. Pomiaru nieobjęte zakresem badań laboratorium mogą być zlecone do akredytowanego laboratorium zewnętrznego.

Akredytacja odnosi się do kompetencji wymienionych w certyfikacie akredytacyjnym. Jeśli nie ustalono inaczej, próbki są przechowywane przez okres 3 miesięcy. Wszystkie przetestowane parametry są wymienione w załączniku.

Badanie mieszanych próbek jest przeprowadzane na wyraźne żądanie klienta i może wiązać się z odstępstwem od standardu badawczego.

Uwaga: wyniki dla mieszanych próbek, które są poniżej limitu, mogą przekroczyć limit, jeśli poszczególne próbki zawarte w mieszanej próbce są testowane indywidualnie. W takim przypadku rekomendowane jest testowanie indywidualne.

Strona 4

Data realizacji: 18.04.2018 - 23.04.2018

Łączny czas trwania: 3

Podpis - Dr Tim Lubinus, Menadżer operacyjny

Powyżej tego miejsca w raporcie nie są drukowane żadne wyniki.

Dokładny opis metody

Analiza/ Test	Test sensoryczny - zmiana smaku i zapachu poprzez bezpośredni kontakt, kwasowa i rozwodniona żywność-woda.
<p>Ocena skuteczności</p> <p>0 = brak zauważalnych różnic</p> <p>1 = niewielkie odchylenia</p> <p>2 = małe odchylenie</p> <p>3 = wyraźne odchylenie</p> <p>4 = znaczące odchylenie</p>	