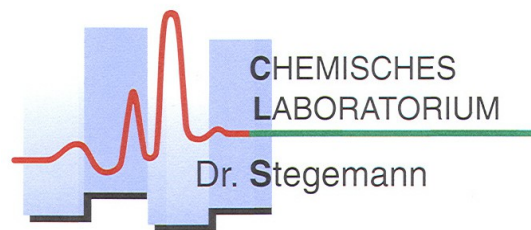


**Chemie – Lebensmittelchemie**

**Biochemie – Mikrobiologie**



CHEMISCHES  
LABORATORIUM

Dr. Stegemann

Chemisches Laboratorium Dr. Stegemann  
Leimbrink 2 – 49124 Georgsmarienhütte

**Ramsauer GmbH & Co.KG**

Sarsteinstr. 17  
4822 Bad Goisern am Hallstätter See  
Österreich

von der Industrie- und Handelskammer  
öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger  
für Chemie insbesondere Chemie der Abfallstoffe,  
chemisch-physikalische Untersuchungen von  
Kunststoffen Ölen, Baustoffen, Korrosionen  
zuständig: IHK Osnabrück-Emsland-Grafschaft Bentheim

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

**08.01.2015**

## Untersuchungsbericht

**347-114120716**

### *Sensorische Untersuchung mit Lagerversuchen in drei Medien*

**Ihr Auftrag:** Vom 10.12.2014

**Probenbezeichnung:** *Multiflex 131, schwarz, 310ml Kartusche Charge: 00077353*

**Eingangsdatum:** am 15.12.2014 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, nach der Aushärtung.

### *Untersuchungsergebnisse*

Probenbezeichnung	<i>Multiflex 131, schwarz, Charge: 00077353</i>
Butter	Keine wahrnehmbare Veränderung
Käse	Keine wahrnehmbare Veränderung
Speck	Keine wahrnehmbare Veränderung

**Akkreditiertes Prüflabor** Seite 1 von 2

**Bankverbindung:**  
Sparkasse Osnabrück  
(BLZ 265 501 05)  
Konto 245407

**Kommunikation:**  
Tel. (05401) 8636-0  
FAX (05401) 8636-36  
e-mail: info@labor-stegemann.de  
Internet: www.labor-stegemann.de



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14080-01-00

Fortsetzung des Bericht 114120716 vom 08.01.15

*Zusammenfassung:*

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

C. Nowak

Christina Nowak  
Dipl.-Ing.Lebensmitteltechnologie