

Prekladateľka / Übersetzerin:

Ing. Katarína Jakabovičová, Kamenná 69, 949 01 Nitra

Zadávateľ / Auftraggeber:

Fi. MaP plus, s.r.o., Hlavná 74, 951 75 Beladice, SK

Číslo spisu (objednávky) / Nummer der Akte (des Auftrages):

PREKLAD číslo / ÜBERSETZUNG Nummer 7/2017

z jazyka slovenského do nemeckého jazyka / aus dem Slowakischen ins Deutsche

Predmet prekladu / Gegenstand der Übersetzung:

Protokol o skúške / Prüfprotokoll

Počet strán prekladanej listiny / počet strán prekladu: 3/4

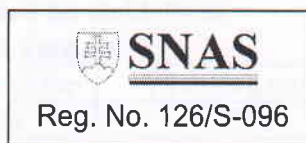
Anzahl Seiten der zu übersetzenden Urkunde / Anzahl Seiten der Übersetzung: 3/4

Počet odovzdaných vyhotovení / Anzahl der ausgehändigten Ausfertigungen: 1

Zadané dňa / Vergeben am:

24.01.2017

	REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA SO SÍDLOM V POPRADE Zdravotnícka 3, 058 97 Poprad Národné referenčné laboratórium pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami	EU Network of National Reference Laboratories NRL Food Contact Materials
---	---	---



A – akreditované skúšky
N – neakreditované skúšky

PROTOKOL O SKÚŠKE

Výsledky laboratórnych skúšok a posúdenie bezpečnosti výrobku č. 9871 – 9872 /2014

Zákazník : MaP plus, s.r.o.
Hlavná 74
951 75 BELADICE

Dátum prijatia vzorky : 11.12.2014
Dátum vystavenia protokolu: 22.12.2014

Názov vzorky : Smrekové rezivo

Účel použitia : *na priamy styk s potravinami (uskladnenie poľnohospodárskych plodín, napr. mrkva, zemiaky, cibuľa a pod.).*

Výrobca : MaP plus, s.r.o., Hlavná 74, 951 75 BELADICE

Mikrobiologické vyšetrenie

Ukazovateľ	Jednotka	Počet jednotiek			Skúšobná metóda	
Koliformné baktérie	KTJ/dm ²	0	0	0	ISO 4832	A
Plesne (mikromycéty),	KTJ/dm ²	220	130	150	ISO 21527-2	A
Patogénne a podmienenne patogénne mikroorganizmy	prítomnosť	neprítomné			STN 56 0100	A

Skúšky vykonané v Špecializovanom laboratóriu 2 mikrobiologických analýz.

Vysvetlivky:
KTJ – kolónie tvoriace jednotky
Detekčný limit : < 10

Chemické skúšky**I. Stanovenie špecifickej migrácie látok a senzorické hodnotenie**

Podmienky testovania : 24 h, 60°C

I.**a)**

Obsah formaldehydu (mg.dm ⁻²)	
Potravinový simulátor	Výsledok skúšky
deionizovaná voda	0,05

b)

Senzorické hodnotenie				
Hodnotiteľ č.	Modelová látka	Modelová látka ovplyvnená obalovým materiálom		
		zmena chuti	zmena pachu	zmena vzhľadu
1.	Pitná voda (modeluje nealko nápoje, nekyslé potraviny, mliečne výrobky, čerstvé mäso)	2	1	1
2.		1	1	2
3.		2	1	1
4.		2	1	2
5.		1	1	2
Celkový priemer zmeny		1,6	1,0	1,6

Vyhodnotenie priemeru :

- ≤ 1,8 malá pravdepodobnosť, že materiál alebo predmet nepriaznivo ovplyvní senzorické vlastnosti potravín a pitnej vody
- 1,9-2,4 materiál alebo predmet môže nepriaznivo ovplyvniť senzorické vlastnosti potravín a pitnej vody
- > 2,4 vysoká pravdepodobnosť, že materiál alebo predmet nepriaznivo ovplyvní senzorické vlastnosti potravín a pitnej vody

ND – nezistené použitou metódou

LOD – medza dokázateľnosti

LOQ – medza stanoviteľnosti

	Laboratórium	Technika	Metóda	
I. a)	NRL pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami	spektrofotometrická	ŠPP-N2	N
I. b)	NRL pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami		ŠPP-N7	N

Výsledky skúšok sa vzťahujú na predložený predmet skúšania po prevzatí do laboratória.

Protokol o skúške sa bez písomného súhlasu laboratória môže reprodukovat' iba ako celok.

Platnosť :

Výsledky laboratórnych rozborov je potrebné aktualizovať ak nastanú vo výrobnom procese zmeny, ktoré môžu spôsobovať zmeny migrácie látok do použitých potravinových simulátorov, alebo ak nastanú zmeny v aktuálnych legislatívnych predpisoch.

Posúdenie bezpečnosti výrobku

(vyjadrenie názorov a interpretácií je pre akreditované skúšky akreditované)

Smrekové rezivo bolo laboratórne vyšetrené v akreditovanom skúšobnom laboratóriu RÚVZ v Poprade, ktoré bolo listom MZ SR č. 15654-3/2007-ŠT poverené ako *Národné referenčné laboratórium pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami* podľa Nariadenia (ES) č.882/2004 Európskeho parlamentu a Rady o úradných kontrolách uskutočňovaných za účelom zabezpečovania overenia dodržiavania potravinového a krmivového práva a predpisov o zdraví zvierat a o starostlivosti o zvieratá.

Smrekové rezivo bolo laboratórne vyšetrené v súlade s nasledujúcimi právnymi predpismi:

- *Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 z 27. októbra 2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a o zrušení smerníc 80/590/EHS a 89/109/EHS*
- *Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR z 9. júna 2003 č. 1799/2003-100, ktorým sa vydáva piata hlava Potravinového kódexu SR upravujúca materiály a predmety určené na styk s potravinami v znení neskorších predpisov*
- *Výnos Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR zo 6. februára 2006 č. 06267/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na balenie.*

Mikrobiologickým vyšetrením spĺňa testovaná vzorka požiadavky výnosu Ministerstva pôdohospodárstva SR a Ministerstva zdravotníctva SR zo 6. februára 2006 č. 06267/2006-SL, ktorým sa vydáva hlava Potravinového kódexu SR upravujúca mikrobiologické požiadavky na potraviny a na obaly na balenie.

Testovaná vzorka - smrekové rezivo v parametri :

- obsah formaldehydu vo výluhu vzorky do deionizovanej vody podmienok testu
 - senzorické hodnotenie modelových potravinových simulátorov : pitná voda (modeluje nealko nápoje, nekyslé potraviny, mliečne výrobky, čerstvé mäso)
- za podmienok testu II. spĺňa požiadavky nariadenia Komisie (EÚ) č. 10/2011 zo 14. januára 2011 o plastových materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a jeho dodatkov nariadenia Komisie (EÚ) č.1282/2011, nariadenia Komisie (EÚ) č.1183/2012 a nariadenia Komisie (EÚ) č. 202/2014.

Z výsledkov laboratórnych skúšok vyplýva, že z hľadiska ochrany zdravia je možné odporučiť smrekové rezivo Vašej výroby na výrobu drevených debien na priamy styk s potravinami (uskladnenie poľnohospodárskych plodín, napr. mrkva, zemiaky, cibuľa pod.).

Ing. Milada Syčová
vedúca NRL pre materiály prichádzajúce
do kontaktu s potravinami

Regionalbehörde des öffentlichen Gesundheitswesens LOGO * Poprad *	REGIONALBEHÖRDE DES ÖFFENTLICHEN GESUNDHEITSWESENS MIT SITZ IN POPRAD Zdravotnícka 3, 058 97 Poprad Nationales Referenzlaboratorium für die in Kontakt mit Lebensmitteln kommenden Materialien	„EU Network of National Reference Laboratories“ LOGO NRL „Food Contact Materials“
--	--	--

LOGO
ilac - MRA

Staatswappen
der Slowakischen
Republik
SNAS
Nationaler Slowakischer
Akkreditierungsdienst
Reg. No. 126/S-096

A – akkreditierte Prüfungen
 N – nicht akkreditierte Prüfungen

PRÜFPROTOKOLL

Ergebnisse der Laborprüfungen und Beurteilung der Produktsicherheit
 . Nr. 9871 – 9872 /2014

Kunde : MaP plus, s.r.o.
 Hlavná 74
 951 75 BELADICE

Probeneingangsdatum : 11.12.2014
Datum der Anfertigung des Protokolls: 22.12.2014

Bezeichnung der Probe : Fichtenschnittholz

Verwendungszweck : für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln (Lagerung von
 landwirtschaftlichen Früchten, z.B. Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln usw.).

Hersteller : MaP plus, s.r.o., Hlavná 74, 951 75 BELADICE

Mikrobiologische Untersuchung

Kennziffer	Einheit	Anzahl Einheiten			Prüfmethode	
Coliforme Bakterien	KBE/dm ²	0	0	0	ISO 4832	A
Mykosen (Mikromyceten)	KBE/dm ²	220	130	150	ISO 21527-2	A
Pathogene und bedingt pathogene Mikroorganismen	Anwesenheit	abwesend			STN 56 0100 STN = Slowakische Technische Norm	A

Die Prüfungen wurden im Spezialisierten Laboratorium 2 für mikrobiologische Analysen durchgeführt.

Erklärungen:
 KBE – koloniebildende Einheiten
 Detektionsgrenzwert : < 10

Chemische Prüfungen**I. Bestimmung von spezifischer Stoffwanderung und sensorische Bewertung**
Bedingungen für die Prüfung : 24 h, 60°C**I.**
a)

Formaldehydgehalt (mg.dm ⁻²)	
Lebensmittel-Simulator	Prüfergebnis
deionisiertes Wasser	0,05

b)

Sensorische Bewertung				
Bewerter Nr.	Modellstoff	Der durch das Verpackungsmaterial beeinflusste Modellstoff		
		Geschmacksänderung	Geruchänderung	Änderung des Aussehens
1.	Trinkwasser (modelliert die nicht alkoholischen Getränke, nicht-sauren Lebensmittel, Milcherzeugnisse, Frischfleisch)	2	1	1
2.		1	1	2
3.		2	1	1
4.		2	1	2
5.		1	1	2
Gesamt-mittelwert der Änderung		1,6	1,0	1,6

Auswertung des Mittelwertes :

- ≤ 1,8 kleine Wahrscheinlichkeit, dass das Material oder der Gegenstand die sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und des Trinkwassers nachteilig beeinflussen
- 1,9-2,4 das Material oder der Gegenstand können die sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und des Trinkwassers nachteilig beeinflussen
- > 2,4 hohe Wahrscheinlichkeit, dass das Material oder der Gegenstand die sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel und des Trinkwassers nachteilig beeinflussen

ND - mit der angewandten Methode nicht festgestellt

LOD - Grenze der Beweisbarkeit

LOQ - Grenze der Bestimmbarkeit

	Laboratorium	Technik	Methode	
I. a)	NRL für die in Kontakt mit Lebensmitteln kommenden Materialien	spektrophotometrisch	ŠPP-N2	N
I. b)	NRL für die in Kontakt mit Lebensmitteln kommenden Materialien	-	ŠPP-N7	N

Die Ergebnisse der Prüfungen beziehen sich auf den vorliegenden Prüfgegenstand nach der Übergabe von diesem an das Laboratorium.

Das Prüfprotokoll darf ohne schriftlicher Zustimmung des Laboratoriums nur als Ganzes wiedergegeben werden.

Gültigkeit :

Es ist notwendig, die Ergebnisse der laboratorischen Analysen zu aktualisieren, wenn im Herstellungsprozess solche Änderungen eintreten, die die Änderungen der Stoffwanderung in verwendeten Lebensmittel-Simulatoren verursachen können, oder wenn Änderungen der aktuellen legislativen Vorschriften eintreten.

Seite 3/3

Ergebnisse der Laborprüfungen und Beurteilung der Produktsicherheit Nr. 9871 -9872 /2014

Beurteilung der Produktsicherheit

(die Äußerung der Meinungen und Interpretationen ist für die akkreditierten Prüfungen akkreditiert)

Das Fichtenschnittholz wurde labortechnisch im Akkreditierten Prüflabor der Regionalbehörde des öffentlichen Gesundheitswesens (RBÖG) in Poprad untersucht. RBÖG wurde mit Schreiben des Ministeriums für Gesundheitswesen der Slowakischen Republik Nr. 15654-3/2007-ŠT als *Nationales Referenzlaboratorium für die in Kontakt mit Lebensmitteln kommenden Materialien* gemäß der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz beauftragt.

Das Fichtenschnittholz wurde labortechnisch in Übereinstimmung mit folgenden Rechtsvorschriften untersucht:

- *Verordnung des Europäischen Parlaments und des Rates (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG*
- *Verordnung des Landwirtschaftsministeriums der Slowakischen Republik und des Ministeriums für Gesundheitswesen der Slowakischen Republik vom 9. Juni 2003 Nr. 1799/2003-100, durch die das fünfte Kapitel des Lebensmittelcodex der Slowakischen Republik erlassen wird, das die Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen regelt, in der Fassung späterer Vorschriften*
- *Verordnung des Landwirtschaftsministeriums der Slowakischen Republik und des Ministeriums für Gesundheitswesen der Slowakischen Republik vom 6. Februar 2006 Nr. 06267/2006-SL, durch die das Kapitel des Lebensmittelcodex der Slowakischen Republik erlassen wird, das die mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel und Verpackungen regelt.*

Aufgrund der mikrobiologischen Untersuchung erfüllt die geprüfte Probe die Anforderungen der *Verordnung des Landwirtschaftsministeriums der Slowakischen Republik und des Ministeriums für Gesundheitswesen der Slowakischen Republik vom 6. Februar 2006 Nr. 06267/2006-SL, durch die das Kapitel des Lebensmittelcodex der Slowakischen Republik erlassen wird, das die mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel und Verpackungen regelt.*

Die geprüfte Probe - das Fichtenschnittholz im Parameter :

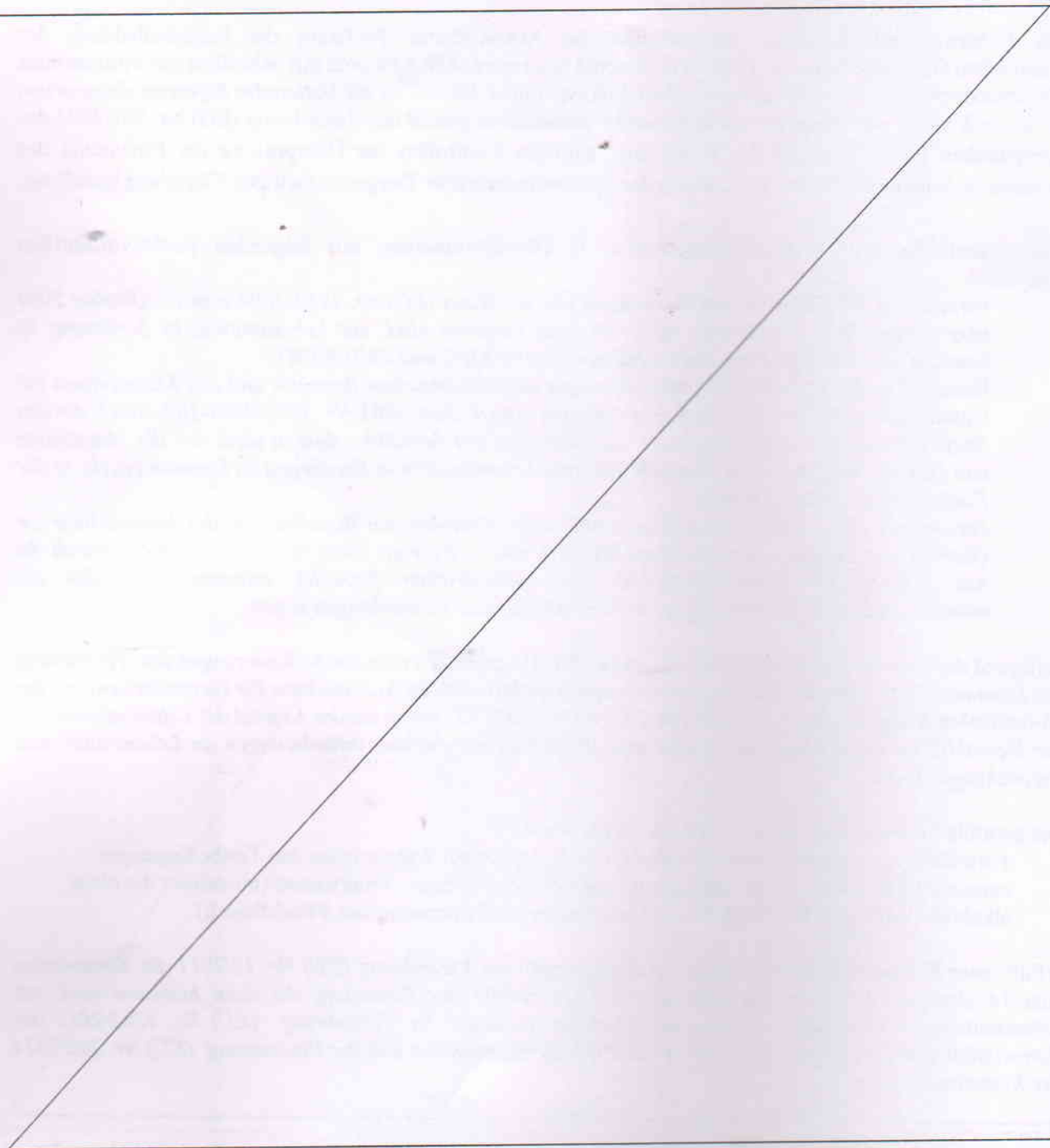
- Formaldehydgehalt im Extrakt der Probe mit deionisiertem Wasser unter den Testbedingungen
- sensorische Bewertung von Lebensmittel-Modell-Simulatoren : Trinkwasser (modelliert die nicht alkoholischen Getränke, nicht-sauren Lebensmittel, Milcherzeugnisse, Frischfleisch)

erfüllt unter den Testbedingungen II. die Anforderungen der *Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und deren Anhänge, der Verordnung (EU) Nr. 1282/2011 der Kommission, der Verordnung (EU) Nr. 1183/2012 der Kommission und der Verordnung (EU) Nr. 202/2014 der Kommission.*

(Fortsetzung von Seite 3/3)

Aus den Ergebnissen der Laborprüfungen folgt, dass es hinsichtlich Gesundheitsschutz **möglich ist, das Fichtenschnittholz Ihrer Produktion zur Herstellung von Holzkisten für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln (Lagerung von landwirtschaftlichen Früchten, z.B. Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln usw.) zu empfehlen.**

Dipl.-Ing. Milada Syčová
Leiterin NRL für die in Kontakt
mit Lebensmitteln kommenden Materialien



Übersetzerklausel:

Die Übersetzung habe ich als in der Liste der Sachverständigen, Dolmetscher und Übersetzer eingetragene Übersetzerin erarbeitet, die das Justizministerium der Slowakischen Republik führt, im Bereich SLOWAKISCHE SPRACHE – DEUTSCHE SPRACHE, Registernummer der Übersetzerin 970719.
Die Übersetzung ist im Übersetzungsbuch unter der Nr. 7/2017 eingetragen.

Die Übersetzung stimmt mit der zu übersetzenden Urkunde überein.

Nitra, den 02.02.2017


Dipl.-Ing. Katarína Jakabovičová
Unterschrift der Übersetzerin

Prekladateľská doložka:

Preklad som vypracovala ako prekladateľka zapísaná v zozname znalcov, tlmočníkov a prekladateľov, ktorý vedie Ministerstvo spravodlivosti Slovenskej republiky v odbore SLOVENSKÝ JAZYK – NEMECKÝ JAZYK, evidenčné číslo prekladateľa 970719.

Preklad je v denníku zapísaný pod číslom 7/2017

Preklad súhlasí s prekladanou listinou.

V Nitre, 02.02.2017




Ing. Katarína Jakabovičová
Podpis prekladateľa