

**REGIONÁLNY ÚRAD VEREJNÉHO ZDRAVOTNÍCTVA
SO SÍDLOM V POPRADE**
Zdravotnícka 3525/3, 058 97 Poprad
LABORATÓRIÁ RÚVZ SO SÍDLOM V POPRADE

**Národné referenčné laboratórium
pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami**

tel 052/ 41807 13

e-mail pp_ntc@uvzsi.sk

www.ruvzpp.sk



A – akreditované skúšky
N – neakreditované skúšky

PROTOKOL O SKÚŠKE č. 4887 – 4890/2020
Výsledky laboratórnych skúšok a posúdenie bezpečnosti výrobku

Laboratórium je akreditované Slovenskou národnou akreditačnou službou podľa normy EN ISO/IEC 17025 2017 v súlade s požiadavkou nariadenia EP a Rady (EÚ) č 2017/625 z 13 marca 2017 v znení neskorších predpisov

Názov a adresa zákazníka : Dotka, s r o
 Jána Dalloša 1370/2
 925 21 Sládkovičovo

Dátum prijatia vzorky : 13.10.2020
Odber vzorky: odobraté zákazníkom (N)
Dátum ukončenia skúšok: 18.11.2020
Dátum vystavenia protokolu: 20.11.2020

Názov vzorky : bavlnené vrecko na potraviny

Účel použitia : na priamy styk s potravinami (nákup a ukladnenie suchých a sypkých potravín, ovocia, zeleniny alebo pekárenských výrobkov, doba kontaktu s potravinami max 5 hodín, teplota kontaktu s potravinami v rozsahu -4 °C až izbová teplota)

Výrobca : Dotka, s.r.o., 925 21 Sládkovičovo

Chemické skúšky

I. Stanovenie špecifickej migrácie látok a senzorické hodnotenie
Podmienky testovania : 24 h $+0,5_0$ h, (20 \pm 1) °C

I.
a)

Obsah formaldehydu (FCM č. 98)		Skúšobná metóda, princíp metódy STN P CEN/TS 13130-23, spektrofotometria (NRL FCM) N
Potravinový simulátor	Výsledok skúšky (mg/kg)	
deionizovaná voda	< 3,00	

b)

Obsah primárnych aromatických amínov		Skúšobná metóda, princíp metódy ŠPP-N6/A, spektrofotometria (NRL FCM) N
Potravinový simulátor	Výsledok skúšky (mg/kg)	
deionizovaná voda	$\leq 0,0025$	

c)

Obsah Cd, Pb		Skúšobná metóda, princíp metódy ŠPP-ŠA2, AAS/ETA (ŠLICHA) A
Potravinový simulátor	Výsledok skúšky (mg/kg simulátora)	
Cd	$\leq 0,00003$	
Pb	$\leq 0,0001$	

d)

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

Senzorické hodnotenie					
Hodnotiteľ č.	Modelová látka	Modelová látka ovplyvnená obalovým materiálom			Skúšobná metóda
		zmena chuti	zmena pachu	zmena vzhľadu	
1.	Práškový cukor (modeluje suché potraviny stálej konzistencie)	1	1	1	
2.		1	1	1	
3.		1	1	1	
Celkový priemer zmeny		1,0	1,0	1,0	

Senzorické hodnotenie						Skúšobná metóda	
Hodnotiteľ č.	Modelová látka	Modelová látka ovplyvnená obalovým materiálom					
		zmena chuti	zmena pachu	zmena vzhľadu			
1.	Mliečna čokoláda (modeluje potraviny s vačším obsahom tuku a vody)	1	1	1	1,0	ŠPP-N7 (NRL N FCM)	
2.		1	1	1			
3.		1	1	1			
Celkový priemer zmeny		1,0	1,0	1,0			

Vyhodnotenie priemera :

- ≤ 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

Vysvetlivky

Výsledok skúšky uvádzaný vo forme „ ≤ číslo “ znamená ≤ medza dokázateľnosti (LOD) použitej metódy

Výsledok skúšky uvádzaný vo forme „ < číslo “ znamená < medza stanoviteľnosti (LOQ) použitej metódy

ŠPP – štandardný pracovný postup

*Meradlá a meracie zariadenia použité na skúšky boli overené / kalibrované v zmysle platných metrologických predpisov
Výsledky skúšok sa vzťahujú na predložený predmet skúšania po prevzatí do laboratória
Protokol o skúške sa bez písomného súhlasu laboratória môže reprezentovať iba ako celok*

Za odborné činnosti skúšok zodpovedá:

- Mgr. Ing. Milada Syčová, MPH, vedúca Národného referenčného laboratória pre materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami
- Ing Rastislav Rosipal, vedúci Špecializovaného laboratória 1 chemických analýz

Platnosť :

Výsledky laboratórnych rozborov a posúdenie bezpečnosti výrobku v zmysle nariadenia EP a Rady č. 1935/2004 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

Výrobok – bavlnené vrecko na potraviny, bol laboratórne vyšetrený 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 starostlivosťi o zvieratá.

Výrobok – bavlnené vrecko na potraviny, bol laboratórne vyšetrený 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*

Podmienky modelových migračných testov a výber potravinových simulátorov sú v súlade s požiadavkami *nariadenia Komisie (EÚ) č 10/2011 zo 14. januára 2011 o plastových materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a jeho dodatkov*

Testovaná vzorka – bavlnené vrecko na potraviny v parametri :

- obsah formaldehydu (FCM č. 98) vo výluhu vzorky do deionizovanej vody
- obsah primárnych aromatických amínov vo výluhu vzorky do deionizovanej vody
- obsah Cd, Pb vo výluhu vzorky do deionizovanej vody
- senzorické hodnotenie modelových potravinových simulátorov. pitná voda (modeluje nealko nápoje, nekyslé potraviny, mliečne výrobky, čerstvé mäso), práškový cukor (modeluje suché potraviny stálej konzistencie) a mliečna čokoláda (modeluje požívatiny s väčším obsahom tuku a vody)

za podmienok testu I. spĺňa požiadavky

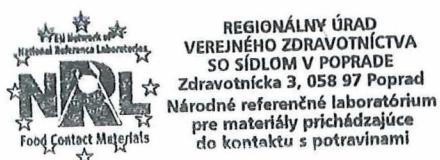
- *nariadenia Komisie (EÚ) č 10/2011 zo 14. januára 2011 o plastových materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami a jeho dodatkov nariadenia Komisie (EÚ) č 321/2011, nariadenia Komisie (EÚ) č 1282/2011, nariadenia Komisie (EÚ) č 1183/2012, nariadenia Komisie (EÚ) č 202/2014, nariadenia Komisie (EÚ) č 865/2014, nariadenia Komisie (EÚ) č 2015/174, nariadenia Komisie (EÚ) č 2016/1416, nariadenia Komisie (EÚ) č 2017/752, nariadenia Komisie (EÚ) č 2018/79, nariadenia Komisie (EÚ) č 2018/213, nariadenia Komisie (EÚ) č 2018/831, nariadenia Komisie (EÚ) č 2019/37, nariadenia Komisie (EÚ) č 2019/988, nariadenia Komisie (EÚ) č 2019/1338 a nariadenia Komisie (EÚ) č 2020/1245*
- *výnosu 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*

Z výsledkov laboratórnych skúšok vyplýva, že **výrobok – bavlnené vrecko na potraviny** Vašej výroby spĺňa požiadavky:

- *nariadenia 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*
- *výnosu 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*

a je vhodný na priamy styk s potravinami (*nákup a ukladnenie suchých a sypkých potravín, ovocia, zeleniny alebo pekárenských výrobkov, doba kontaktu s potravinami: max. 5 hodín, teplota kontaktu s potravinami v rozsahu: 4 °C až izbová teplota*).

Posúdenie bezpečnosti výrobku a protokol vyhotobil:



Mgr. Ing. Milada Syčová, MPH

vedúca Národného referenčného laboratória pre
materiály prichádzajúce do kontaktu s potravinami

Protokol schválil:

RNDr. Denisa Pilková

vedúca Laboratórií RÚVZ so sídlom v Poprade