

PROTOKOL O SENZORICKÉ ZKOUŠCE č. S 3184/11

provedené podle ČSN 77 0226, ČSN ISO 8586, ČSN ISO 8589, ISO 13 302, ČSN EN 1230-2, na základě požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.1935/2004, zákona č. 258/2000 Sb. a vyhlášky MZ ČR č. 38/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů

Odběratel: : TRADELIN VDI, družstvo, Bohunická 52, 619 00 Brno

Datum zkoušky: 24.1.2012

Hodnocený výrobek: čistící a odmašťovací přípravek ECOLUXIN pro použití v potravinářském průmyslu

Výrobce: TRADELIN VDI, družstvo, Bohunická 52, 619 00 Brno

Hodnocení cizorodé příchuti modelové potraviny po kontaktu s povrchem, omytým přípravkem ECOLUXIN, zředěným dle návodu výrobce - 1:10 na nerez, 1:20 na keramiku a sklo a následně důkladně opláchnutým pitnou vodou

	pitná voda z nerezové misky omyté za výše uvedených podmínek	pitná voda ze skleněné misky omyté za výše uvedených podmínek
Hodnocení cizorodé příchuti modelové potraviny	1,1	1,1

Průměr hodnocení $\leq 1,8$ neovlivní senzorické vlastnosti potravin

1,9 – 2,3 možnost vyvolání malých změn senzorických vlastností potravin

$\geq 2,4$ nepříznivě ovlivní senzorické vlastnosti potravin

Postup vyhodnocení zkoušky je dán metodickým předpisem AHEM 13/1982

Zkoušky byly provedeny v senzorické laboratoři Centra toxikologie a zdravotní bezpečnosti SZÚ se sídlem v Praze pod vedením Vybraných posuzovatelů.

Zkoušky provedl: Ing. Lenka Votavová

V Praze dne: 30.1.2012

Vedoucí NRL pro materiály určené pro styk
s potravinami a pro výrobky pro děti do 3 let
Ing. Jitka Sosnovcová

Razítko:

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV
Národní referenční laboratoř
pro materiály určené pro styk s potravinami
a pro výrobky pro děti do 3 let