



**INSTITUT PRO TESTOVÁNÍ A CERTIFIKACI, a.s.**  
třída T.Bati 299, 764 21 Zlín  
**ZKUŠEBNÍ LABORATOŘ**

vystavuje

# **A TEST**

## **č. 472102319-2**

na vzorek:

**dóza na mletou kávu „Tchibo“**  
vnitřní část – lakovaná povrchová úprava ve zlatém provedení

dovozce:

**Vetro-Plus a. s. – Družstevní 17, 58639 Jirny**

zadavatele:

**Tchibo Praha, spol. s r. o. – Pávovská 3138/75, 58639 Jihlava**  
**IČ: 16190793**

### **Vyhodnocení stanovených parametrů vzorku:**

Stanovené hodnoty technických parametrů **vyhovují** požadavkům § 3 odst. 1 a § 20 odst. 1 *Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb. v platném znění* kladeným na výrobky určené ke skladování suchých potravin.

Hodnocené výrobky **vyhovují** požadavkům *Nařízení Evropského parlamentu a rady 1935/2004 článek 3* – obecné požadavky na materiály a předměty určené pro styk s potravinami.

**Datum vystavení:** 7. 9. 2007  
**Platnost atestu do:** 30. 9. 2009



**Doc. Ing. Vladimír Klepal, CSc.**  
vedoucí zkušební laboratoře

*Výsledky Atestu se vztahují jen na vzorek námi zkoušený.  
Bez písemného souhlasu Institutu pro testování a certifikaci, a. s. se nesmí Atest reprodukovat jinak než celý!  
Strana 1 (celkem 4)*



# ATEST č. 472102319-2

## Dóza na skladování mleté kávy „TCHIBO“

### Vnitřní část lakovaná povrchová úprava - zlatá

Parametr	Jednotka	Zjištěná hodnota	Limit <sup>1)</sup>
<b>Identifikace typu lakované povrchové úpravy</b>			
Identifikace metodou FTIR		Lakovaná povrchová úprava na bázi epoxy-sloučenin	
<b>Hodnocení organoleptických vlastností – modelová potravina: pískový cukr</b>			
Organoleptické vlastnosti – pach <sup>2)</sup>	stupeň	0	nesmí ovlivnit
Organoleptické vlastnosti – chuť <sup>2)</sup>	stupeň	0	nesmí ovlivnit

1) limitní hodnoty dle Vyhlášky 38/2001 Sb. v platném znění ze dne 9. 6. 2000, příloha č. 9

2) Pach a chuť se vyjadřuje pomocí stupnice:

0 – žádná vnímatelná příchut' nebo pach

1 – právě zachytitelný pach nebo právě vnímatelná příchut'

2 – mírný pach nebo mírně cizorodá příchut'

3 – mírně silný pach nebo mírně silná cizorodá příchut'

4 – silný pach nebo silná cizorodá příchut'

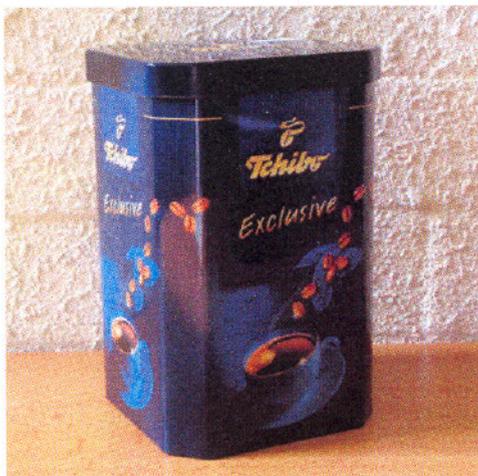


Výsledky Atestu se vztahují jen na vzorek námi zkoušený.  
Bez písemného souhlasu Institutu pro testování a certifikaci, a. s. se nesmí Atest reprodukovat jinak než celý!  
Strana 2 (celkem 4)



### Popis a identifikace vzorků

Zadavatel předložil k analýze plechové dózy určené k uchovávání mleté kávy. Vnitřní část byla opatřena lakovanou povrchovou úpravou ve zlatém provedení. FTIR spektrofotometrií bylo zjištěno, že lakovaná povrchová úprava je na bázi epoxy-sloučenin.



### Zadání

1. Identifikace typu povrchové úpravy metodou FTIR dle ZP ITC A-96-37
2. Hodnocení organoleptických vlastností dle ZP ITC A-04-43
3. Posouzení splnění požadavků Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb. v platném znění, kladených na výrobky určené k přímému kontaktu se suchými typy potravin.

### Použité zkušební zařízení

ad 1. - 2. Viz. Zkušební protokol akreditované laboratoře č. j. 472102319-2

### Podmínky zkoušek

ad 1. - 2. Viz. Zkušební protokol akreditované laboratoře č. j. 472102319-2

### Místo provedení zkoušek

Zkoušky byly provedeny ve Zkušebně chemikálií a laboratoři životního prostředí (středisko 210 Institutu pro testování a certifikaci, a. s., Zlín).

### Výsledky zkoušek

1. - 2. Viz. Zkušební protokol akreditované laboratoře č. j. 472102319-2

### ad 3. Posouzení splnění požadavků Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb. v platném znění kladených na výrobky určené k přímému styku s potravinami

Dle § 3 odst. 1. musí být výrobky určené pro styk s potravinami vyrobeny tak, aby za normálních nebo předvídatelných podmínek použití neuvolňovaly své složky do potravin nebo pokrmů v množství, které by mohlo ohrozit lidské zdraví nebo způsobit nepřijatelnou změnu ve složení potravin nebo ovlivnit organoleptické vlastnosti potravin. Hodnocený výrobek neovlivňuje organoleptické vlastnosti potravin. **Požadavky § 3 odst. 1 splněny.**



**INSTITUT PRO TESTOVÁNÍ A CERTIFIKACI, a. s.**  
certifikovaný podle ČSN EN ISO 9001  
třída. T. Bati 299, 764 21 Zlín  
**Zkušební laboratoř**

ATEST č. 47210319-2

Dle § 20 odst. 1 povrchová úprava lakováním musí být souvislá, nesmí se odlupovat, mít zjevné trhliny, puchýře nebo jiná porušení. **Lakovaná povrchová úprava plechové dózy na kávu tyto požadavky splňuje.**

Dle § 20 odst. 4 musí finální lakovaná povrchová úprava splňovat požadavky výluhových testů do simulantů potravin za zkušebních podmínek uvedených v příloze č. 4. Dle přílohy č. 4 – tabulky č. 3 se u výrobků určených k přímému styku se suchými potravinami (čaj, káva) migrační testy nevyžadují.

**Zkoušel**

ad 1. - 2. Viz. Zkušební protokol akreditované laboratoře č. j. 472102319-2  
ad 3. Eva Vašová, dne 7. 9. 2007

**Závěr**

Srovnání zjištěných hodnot vlastností vzorku s limity Vyhlášky Ministerstva zdravotnictví č. 38/2001 Sb., ve znění pozdějších předpisů a vyhodnocení konformity vzorku s těmito předpisy je uvedeno na straně č. 1 a 2 tohoto Atestu.

Hodnocení hygienických vlastností vychází z požadavků evropské legislativy ve smyslu Nařízení Evropského parlamentu a Rady ES 1935/2004 o *materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami* a o *zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS*.



Ing. Jiří Samsonek, Ph.D.  
vedoucí laboratoře  
analytické chemie a mikrobiologie

**Výsledky Atestu se vztahují jen na vzorek námi zkoušený.**

Bez písemného souhlasu Institutu pro testování a certifikaci, a. s. se nesmí Atest reprodukovat jinak než celý!