

Test Report Prüfbericht

Customer: HEBAU GmbH
Kunde:

An der Eisenschmelze 13
87527 Sonthofen
Germany

Contact Person: Mr. Marcus Herrfeld
Ansprechpartner:
Customer Reference: Art. 10101
Kundenreferenz:

Report No.: (25418)113-392292
Berichtsnr.:
Report Version: 1
Berichtsversion:
Date of Reception: 21.02.2018
Probeneingang:
Report Date: 23.04.2018
Berichtsdatum:
Date of Order: 19.02.2018
Auftragsdatum:
Sampled By: client
Probennehmer:

Sample Information Probeninformation

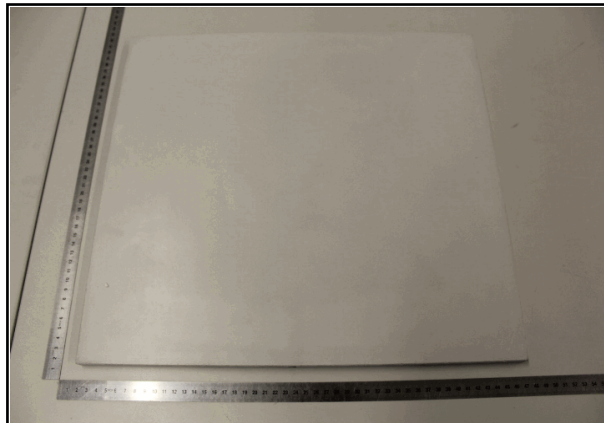
Testing Requirements: Tested according to "ordered/ beauftragten" requirements
Anforderungen:
Sample Description: Concrete slab
Probenbeschreibung: Betonplatte

Performance Date: 18.04.2018 - 23.04.2018
Bearbeitungszeitraum: 18.04.2018 - 23.04.2018

No. of workdays: 3
Arbeitstage: 3

Submitted Samples Gelieferte Muster

Nr. 1



Summary of Test Results
Zusammenfassung der Prüfergebnisse
Tested according to "ordered/ beauftragten" requirements
Geprüft nach "ordered/ beauftragten" Anforderungen

Tests required <i>Beauftragte Prüfungen</i>	Conclusion <i>Bewertung</i>	Remark <i>Bemerkung</i>
Sensory test - change of odour and taste through direct contact, acidic and aqueous food - still water <i>Sensorische Prüfung - Geruchs- und Geschmacksübergang durch direkte Berührung - saure und wäßrige Lebensmittel, stilles Wasser</i>	Pass Bestanden	

Tested Samples

Prüflinge

Article No Artikel-Nr.	Sample ID Probennummer	Sample description	Beschreibung des Prüflings
	392292-01	Sample 3: 1) Concrete slab grey	Muster 3: 1) Betonplatte grau

Test Results

Prüfergebnisse

Tested according to "ordered/ beauftragten" requirements

Geprüft nach "ordered/ beauftragten" Anforderungen

Sample Description:	Sample 3: 1) Concrete slab grey	Lab Reference No:	392292-01
Probenbeschreibung:	Muster 3: 1) Betonplatte grau	Labor-Referenz-Nr.:	392292-01
Test Method / Standard:	Sensory test - change of odour and taste through direct contact, acidic and aqueous food - still water: DIN 10955		
Prüfmethode / Norm:	Sensorische Prüfung - Geruchs- und Geschmacksübergang durch direkte Berührung - saure und wässrige Lebensmittel, stilles Wasser: DIN 10955		
Test Location:	Parameter has been analyzed at BVCPs laboratory Schwerin.		
Prüfstandort:	Parameter wurde im BVCPs Labor Schwerin geprüft.		
Parameter	Limit / Grenzwert	Result / Ergebnis	Rating / Bewertung
Change of odour (grade) Geruchsübergang (Note)	≤ 2.5	0	Pass Bestanden
Change of taste (Grade) Geschmacksübergang (Note)	≤ 2.5	0	Pass Bestanden
Test duration Testdauer		2 hours	No Specification Keine Spezifikation
Temperature Temperatur		70°C	No Specification Keine Spezifikation

All services provided by Bureau Veritas Consumer Products Services Germany GmbH are subject to our current Terms and Conditions . The test result relates only to the tested item. Without the written consent of Bureau Veritas Consumer Products Services Germany GmbH excerpts of this report shall not be reproduced. Tests not covered by the laboratory's testing spectrum may be subcontracted to an accredited laboratory. The accreditation relates to competences stated on the accreditation certificate. If nothing else has been agreed on samples are stored for 3 months. All tested parameters are listed in the appendix.

Für alle Dienstleistungen von Bureau Veritas Consumer Products Services Germany GmbH gelten die aktuellen Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Das Prüfergebnis bezieht sich ausschließlich auf das angelieferte Muster. Ohne schriftliche Genehmigung von Bureau Veritas Consumer Products Services Germany GmbH ist eine auszugsweise Vervielfältigung des Prüfberichts nicht gestattet. Prüfungen, die nicht durch Bureau Veritas Consumer Products Services Germany GmbH abgedeckt werden, können an akkreditierte Laboratorien fremd vergeben werden. Die Akkreditierung bezieht sich auf die in der Akkreditierungsurkunde genannten Kompetenzbereiche. Falls nicht anders vereinbart, werden die Muster drei Monate aufbewahrt. Alle geprüften Einzelparameter sind im Appendix aufgeführt.

The testing of mixed samples is carried out at the customer's explicit request and may imply a deviation from the testing standard. Please note the following: results for mixed samples that are below the limit may exceed the limit if the samples contained in the mixed sample are tested individually. In these cases separate testing of the samples is recommended.

Die Untersuchung von Mischproben erfolgt auf Wunsch des Kunden und beinhaltet gegebenenfalls eine Abweichung von der Norm. Bitte beachten Sie dabei folgendes: Ergebnisse, die bei Mischproben noch unterhalb des Grenzwertes liegen, können, bei separater Prüfung der in der Mischprobe enthaltenen Einzelproben, über dem Grenzwert liegen. In diesem Fall wird empfohlen, Einzelprüfungen durchzuführen.

Performance Date: 18.04.2018 - 23.04.2018
Bearbeitungszeitraum:
Total Run Time: 3
Analysendauer: 3



Dr. Tim Lubinus
Operations Manager
Ende der Ergebnisdarstellung

No results printed beyond this point in the report

Detailed Method Descriptions *Detaillierte Methodenbeschreibungen*

Analysis / Test:	Sensory test - change of odour and taste through direct contact, acidic and aqueous food - still water
Analyse / Prüfung:	<i>Sensorische Prüfung - Geruchs- und Geschmacksübergang durch direkte Berührung - saure und wäßrige Lebensmittel, stilles Wasser</i>

Rating:

- 0 = no observable deviation
- 1 = minor deviation
- 2 = small deviation
- 3 = clear deviation
- 4 = significant deviation

Bewertung:

- 0 = keine wahrnehmbare Abweichung
- 1 = kaum wahrnehmbare Abweichung
- 2 = schwache Abweichung
- 3 = deutliche Abweichung
- 4 = starke Abweichung