

Gemstoned s.r.o.
Pod Bílým kamenem 2134
753 01 Hranice

VÁŠ DOPIS ZN.:

ZE DNE: 31.5.2015
SZÚ 1953/2015
NAŠE ZN.: EX150732
VYŘIZUJE: Ing. Votavová
TEL./FAX.: 267082389
E-MAIL: lenka.votavova@szu.cz
DATUM: 22.6.2015

Věc: **ODBORNÝ POSUDEK** k posouzení bezpečnosti prostředku BRILLINOX 586
Dovozce: Gemstoned s.r.o.

PŘEDMĚT ŽÁDOSTI:

K Vaší žádosti o posouzení bezpečnosti použití prostředku na čištění nerez oceli a hliníku BRILLINOX 586 pro aplikaci v potravinářských provozech, podle požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, ve znění následujících předpisů a § 26 zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění následujících předpisů, sdělujeme:

PŘEDLOŽENÝ VZOREK:

Originální obchodní balení BRILLINOX 586 prostředek na čištění nerez oceli a hliníku, 400 ml

PROVEDENÉ ZKOUŠKY:

Výsledky zkoušek laboratoře SZÚ – Protokol o sensorické zkoušce č. S 1953/2015

PŘEDLOŽENÁ DOKUMENTACE:

- a) Etiketa – popis přípravku, návod k použití
Bezpečnostní list, Technický list

ODBORNÉ POSOUZENÍ:

Prostředek BRILLINOX 586, obsahující hydrogenované lehké ropné destiláty a parfemační látky, byl testován pro použití v potravinářských provozech na povrchy nepřicházející do přímého styku s potravinami.

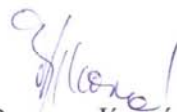
Při sensorickém hodnocení nerezového povrchu, ošetřeného přípravkem BRILLINOX 586 dle návodu k použití bylo zjištěno

- čerstvě ošetřený nerezový povrch vykazoval mírně silný pach po přípravku
- po 4 hodinovém odvětrávání byl pach ošetřeného povrchu klasifikován stupněm 2 mírný pach
- při modelování nepřímého kontaktu takto odvětraného vzorku s tukovou potravinou bylo zjištěno ovlivnění smyslových vlastností modelové potraviny, což je v rozporu s požadavkem sensorické inertnosti článku 3 Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ve znění následujících předpisů. U netukových modelových potravin za uvedených podmínek k ovlivnění smyslových vlastností nedošlo.

ZÁVĚR

Prostředek BRILLINOX 586 hodnotíme na základě výše uvedených skutečností z hlediska požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 a zákona č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění následujících předpisů - jako vyhovující pro použití v potravinářských provozech na povrchy, které budou pouze v nepřímém kontaktu jen s netukovými potravinami. Podmínkou je, aby před aplikaci přípravku byly z prostoru, kde se s přípravkem manipuluje, odstraněny všechny potraviny a potravinářské suroviny. Tento požadavek a rozsah použití musí být uveden v Návodu k použití.

Uvedený posudek se vztahuje pouze na výrobek specifikovaný v tomto posudku a vyvozené závěry je možno uplatnit u ostatních výrobků téhož druhu, složení a vlastností.



MUDr. Dagmar Jírová, CSc.

vedoucí Centra toxikologie a zdravotní bezpečnosti

Příloha: Protokol o senzorické zkoušce č. S 1953/15

STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV
Centrum toxikologie
a zdravotní bezpečnosti
Šrobárova 48, 100 42 Praha 10

PROTOKOL O SENZORICKÉ ZKOUŠCE č. S 1953/15

provedené podle ČSN 77 0226, ČSN ISO 8586, ČSN ISO 8589, ISO 13 302, ČSN EN 1230-1, 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: Gemstoned s.r.o., Pod Bílým kamenem 2134, 753 01 Hranice

Datum zkoušky: 18.-19.6.2015

Předložený výrobek: prostředek na čištění nerez oceli a hliníku BRILLINOX 586 pro aplikaci v potravinářských provozech

Hodnocený vzorek: 1) nános přípravku BRILLINOX 586 na nerezové destičce (dle návodu k použití)

Hodnocen z hlediska použití v potravinářských provozech na povrchy nepřicházející do přímého styku s potravinami

Hodnocení pachu vzorku:

Podmínky zkoušky	Pach vzorku po aplikaci při teplotě 23 ± 2 °C	Pach vzorku po odvětrání 4 h při teplotě 23 ± 2 °C
Vzorek č.	Hodnocení intenzity pachu 0 až 4*	
1	3 (po parfemaci)	2 (po parfemaci)

*) 0 – žádný vnímatelný pach, 1 – pach právě zachytitelný, 2 – mírný pach, 3 – mírně silný pach, 4 – silný pach

• Modelování nepřímého styku s potravinami:

Modelové potraviny v ploché skleněné misce (povrch cca 1 dm²) vložené do prostoru (cca 20 dm³), sdíleného s odvětraným vzorkem (povrch 1 dm²), uzavřeného přebalením Alu folií, 4 hodiny při teplotě 23 ± 2 °C

Mod. potravina	Máslo	Sušenky bez chuťových přísad
Vzorek č.	Hodnocení – průměr nepřímý styk s potravinami	
1	4	1,8

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

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

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

Zkoušky byly provedeny v sensorické laboratoři Centra toxikologie a zdravotní bezpečnosti, SZÚ se sídlem v Praze vybranými posuzovateli

Protokol vypracoval: Ing. Lenka Votavová

V Praze dne: 22.6.2015

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