

Technický a zkušební ústav stavební Praha, s. p,
odštěpný závod Zkušební ústav lehkého průmyslu
Čechova 59, 370 65 České Budějovice

Zkušební laboratoř 1018.9

strana: 1
stran: 4

Z P R Á V A O Z K O U Š C E

číslo: 100-052960

ze dne: 2015-07-07

Název a adresa zákazníka: TV PRODUCTS cz s.r.o., Rybná 669/4, 110 00 Praha 1


Název výrobku: Odšťavňovací mlýnek na ovoce De Gusto, č. šarže 3973/004

Výrobce: QINGDAO TOP SUN Trading Co., LTD. CHINA

Zkoušku provedlo oddělení: 10030, 10020

Jméno, funkce osoby oprávněné k podpisu protokolu:




Ing. Ludmila Zezulová
Technický vedoucí laboratoře

Výsledky zkoušek uvedené v tomto protokolu o zkoušce se týkají jen zkoušeného předmětu. Protokol se nesmí kopírovat jinak než celý. Pro případné užití jeho části je nutný písemný souhlas zkušební laboratoře.

1. Předmět zkoušky a metoda zkoušení

Prověření mechanických a fyzikálních vlastností podle Interní metodiky č. IM 2/2015

2. Příjem vzorku

Vzorek: Odšťavňovací mlýnek na ovoce De Gusto, č. šarže 3973/004 (dvě technicky upravené varianty označené A a A+B)

Vzorek č. 1: Odšťavňovací mlýnek na ovoce De Gusto, č. šarže 3973/004, varianta A

Vzorek č. 2: Odšťavňovací mlýnek na ovoce De Gusto, č. šarže 3973/004, varianta
A+B

Datum příjmu: 2015-05-25

Místo příjmu: Čechova 59, České Budějovice

Převzal: Oddělení 10030, Pechová

3. Datum vykonání zkoušek 2015-06-08 až 2015-06-25

4. Popis a identifikace vzorku

Technický popis:

Kovový mlýnek viz obr. č.1 ve dvou technicky upravených variantách. Varianta A – přidána tažná pružina, varianta B – byl upraven průměr šneku

5. Seznam zkušebních pomůcek

- Předložené vzorky mlýnku
- Kráječ jablek s odstraňovačem jádřince
- Nádoby na odpad
- Váhy
- 4 kg jablek
- Kádinky

6. Výsledky zkoušek

Seznam použitých norem při zkouškách

Interní metodika č. IM 2/2015 – Zkouška uvolňování složek do potravin
Metoda zkoušky uvedena v interní metodice.

6.1. Mechanické a fyzikální vlastnosti

Jednotlivá zjištění jsou uvedena v souladu s body IM 2/2015

Před použitím byly oba vzorky prohlédnuty a umyty. Povrchová úprava je souvislá, dobře lpí na výrobku.

Vzorek č. 1- ze 2 kg omytých jablek byly vykrojeny pomocí kráječe jablek jádřince a jablka nakrájena na osminky. Z poloviny jablek byla vylisována šťáva. Tato šťáva byla vylita, mlýnek umyt a znovu byla zpracována druhá dávka jablek.

Zachycená šťáva byla postupně přelévána do kádinky. Hmotnost šťávy 681,2 g.

Vzorek č. 2- ze 2 kg omytých jablek byly vykrojeny pomocí kráječe jablek jádřince a jablka nakrájena na osminky. Z poloviny jablek byla vylisována šťáva. Tato šťáva byla vylita, mlýnek umyt a znovu byla zpracována druhá dávka jablek.

Zachycená šťáva byla postupně přelévána do kádinky. Hmotnost šťávy 395,7 g.

Po použití byly oba vzorky mlýnků umyty a prohlédnuty. Nabyly zjištěny žádné rýhy, trhliny, puchýřky. Povrchová úprava se neodlupuje.

Oba získané vzorky byly předány do chemické laboratoře ke stanovení obsahu cínu viz protokol o zkoušce č. 100-053190, který je přílohou této zprávy.

Naměřené hodnoty jsou uvedeny v tabulce:

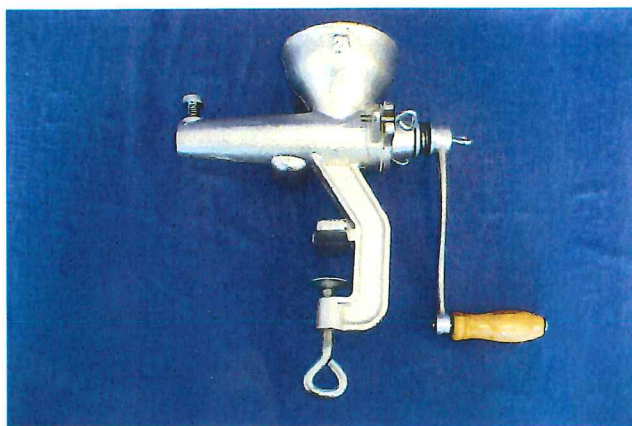
Vzorek	Zjištěná hodnota Sn	Maximální limit Sn pro kojence a malé děti podle Nařízení komise ES č.1181/2006
č.1 Šťáva z odšťavňovacího mlýnku A	4,6 mg/kg	50 mg/kg
č.2 Šťáva z odšťavňovacího mlýnku A + B	2,0 mg/kg	50 mg/kg

Závěr:

Naměřené množství cínu v obou sledovaných vzorcích nepřekročilo hodnoty stanovené Nařízením Komise (ES) č.1881/2006, kterým se stanoví maximální limity některých kontaminujících látek v potravinách.

Výrobek splňuje požadavky Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č.1935/2004, článek 3 a Vyhlášky MZ č.38/2001 Sb., v platném znění, § 20.

Obr. č.1



Zkoušky provedl: ing. Ilona Pechová

IP

Zprávu vyhotovil: ing. Ilona Pechová

-----Konec zprávy o zkoušce-----