

PROTOKOL O SENZORICKÉ ZKOUŠCE č. S 964/23

provedené podle ČSN 77 0226, ČSN ISO 8586, ČSN ISO 8589, ISO 13 302, ČSN EN 1230-1, ČSN EN 1230-2, DIN 10955:2004, 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: ALPHA Czech s.r.o., Pražákova 1008/69, 639 00 Brno - Štýřice

Referenční číslo: SZÚ/00964/2023

Předložený vzorek: 1) THRcoating ALPHA Industry – použití na nátěry kovových potrubí, zásobníků a jiných zařízení – nános bílé barvy na skleněné desce (10x10 cm)
2) THRcoating ALPHA Construction – použití na nátěry stěn, fasád a střech budov výrobních, balících a jiných hal a objektů – nános bílé barvy na skleněné desce (10x10 cm)

• Hodnocení pachu vzorku:

| Podmínky zkoušky | Vzorek uchovaný v uzavřeném prostoru 24 h při 23 ± 2 °C, pach vzduchu v prostoru | |
|------------------|--|--|
| | Vzorek hodnocen bez odvětrání | Vzorek před hodnocením ponechán volně odvětrat na vzduchu 24 h při 23 ± 2 °C |
| Vzorek č. | Hodnocení intenzity cizorodého pachu 0 až 4*) | |
| 1 | 3 | 2 |
| 2 | 1 | 1 |

*) 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 sdíleného se vzorkem, uzavřené přebalením Alu folií, po dobu 24 hodin při teplotě 23 ± 2 °C.

| Modelová potravina | Pitná voda | Moučkový cukr | Máslo |
|--------------------|-----------------------|---------------|-------|
| Vzorek č. | Hodnocení - průměr**) | | |
| 1 | 1,1 | 2,0 | 1,8 |
| 2 | 1,1 | 1,3 | 1,1 |

***) Postup vyhodnocení zkoušky je dán metodickým předpisem AHEM 13/1982:

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

Závěr:

Při sensorickém hodnocení předloženého vzorku nátěru „THRcoating ALPHA Industry“, určeného pro použití na nátěry kovových potrubí, zásobníků a jiných zařízení, byla zjištěna přítomnost mírně silného pachu, který ani po odvětrání zcela nevymizel. Modelová potravina suchých potravin po kontaktu se vzorkem za uvedených podmínek vykazovala mírnou cizorodou příchutí, která nevyklučuje možnost vyvolání malých změn sensorických vlastností potravin. Na základě výsledků sensorického hodnocení **je možno souhlasit s navrhovaným použitím nátěru „THRcoating ALPHA Industry“ na místech, kde dochází k nepřímému styku s potravinami, pokud bude u konečného uživatele ověřeno, že za reálných podmínek použití nedojde k ovlivnění sensorických vlastností potraviny.**

Předložené vzorky nátěru „THRcoating ALPHA Construction“, určeného pro použití na nátěry stěn, fasád a střech budov výrobních, balících a jiných hal a objektů **vyhověly** požadavku sensorické inertnosti dle čl. 3, odst. 1c Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 1935/2004 - **pro nepřímý styk s potravinami.**

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

Zkoušky provedl: Ing. Kristýna Hanušová

V Praze dne: 6.3.2022

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