COBRO – INSTYTUT BADAWCZY OPAKOWAŃ
LABORATORIUM BADAŃ MATERIAŁÓW I OPAKOWAŃ JEDNOSTKOWYCH
PL-02-942 WARSZAWA, ul. Konstancińska 11
Tel.: (48-22) 842-20-11 Fax: (48-22) 842-23-03 e-mail: lab_opak_jedn@cobro.org.pl

AB 185

SPRAWOZDANIE Z BADAŃ NR DOJ-531-394/2/14

Data wystawienia sprawozdania:	24.07.2014
Zleceniodawca: ***Adres:***	PAPERLINX Sp. z o.o. ul. Kocmyrzowska 13 a 31-750 Kraków
Podstawa:	Zlecenie z dnia 14.07.2014
Przedmiot badań:	**Tektura PREMIUM BOARD PLUS** Próbki do badań były pobrane, opisane i dostarczone do Laboratorium COBRO przez Zleceniodawcę.
Opis i stan próbki:	Stan próbek bez zastrzeżeń
Data przyjęcia próbki do badań:	15.07.2014
Przeznaczenie:	Do kontaktu bezpośredniego i pośredniego z wyrobami cukierniczymi, czekoladowymi
Zakres zleconych badań:	1. Analiza sensoryczna zgodnie z normą DIN 10955: 2004, kontakt bezpośredni 2. Analiza sensoryczna zgodnie z normą PN-EN 1230:2009, kontakt pośredni
Metoda badań:	**1. DIN 10955:2004** Sensory analysis -Testing of packaging materials and packages for food products. **2. PN-EN 1230-1:2009** Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością. Analiza sensoryczna. Część 1: Zapach. **PN-EN 1230-2:2009** Papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością. Analiza sensoryczna. Część 2: Obcy smak (skaza)
Data wykonania badań:	***21-24.07.2014***

1. Wyniki analizy sensorycznej zgodnie z normą DIN 10955: 2004

Identyfikacja próbki	Substancja wzorcowa	Warunki kontaktu		Wynik	
		Czas	Temp.	Smak	Zapach
Tektura PREMIUM BOARD PLUS	Czekolada mleczna	48 godzin	23°C ± 2°C	1	0

Skala oceny natężenia zapachu/smaku:

„0" – niewyczuwalny
„1" – ledwo wyczuwalny (trudny do zidentyfikowania)
„2" – słabo wyczuwalny
„3" – wyraźny
„4– silny

2. Wyniki analizy sensorycznej zgodnie z normą PN-EN 1230:2009

Wyniki oceny natężenia zapachu

Identyfikacja próbki	Warunki kontaktu		Wynik
	Czas	Temp.	Zapach
Tektura PREMIUM BOARD PLUS	24 godziny	23°C ± 2°C	1

Skala oceny natężenia zapachu:

0 – niewyczuwalny;
1 – ledwo wyczuwalny (trudny do zidentyfikowania);
2 – umiarkowany;
3 – umiarkowanie silny;
4 – silny

Wyniki oceny natężenia przekazywanego smaku

Identyfikacja próbki	Substancja wzorcowa	Warunki kontaktu			Wynik
		Czas	Temp.	Wilgotność	Smak
Tektura PREMIUM BOARD PLUS	Czekolada mleczna	48 godzin	23°C ± 2°C	53%	0

Skala oceny natężenia smaku:

0 – niewyczuwalny;
1 – ledwo wyczuwalny (trudny do zidentyfikowania);
2 – umiarkowany;
3 – umiarkowanie silny;
4 – silny

Sprawozdanie sporządziła:	Autoryzował:	Zatwierdziła:
mgr inż. Katarzyna Samsonowska	dr Karol Bal, adiunkt	mgr inż. Wiktoryna Kolado
	Karol Bal	KIEROWNIK Laboratorium Badań Materiałów i Opakowań Jednostkowych z up. Kaczmarczyk mgr inż. Wiktoryna Kolado

Wyniki badań odnoszą się wyłącznie do badanego przedmiotu. Niniejsze sprawozdanie nie może być powielane fragmentarycznie bez pisemnej zgody Laboratorium Badań Materiałów i Opakowań Jednostkowych. Dopuszcza się powielanie sprawozdania w całości.