



Analytisches Institut Bostel

Zentrallabor

Florianstraße 13 | 70188 Stuttgart

Tel. 07 11 / 2 85 28 - 0 | Fax 07 11 / 2 85 28 - 55

institut@bostel.de | www.bostel.de

Rückstandsuntersuchung von

Pflanzenschutzmitteln in Obst und Gemüse

Langwiesenweg 30 (Großmarkt ehemals Vitfrisch)

70327 Stuttgart

Akkreditiertes Prüflabor
gemäß DIN EN ISO/IEC 17025



KOPYFORM GmbH
Rudolf-Diesel-Straße 1

67259 Beindersheim

GESUNDHEITSZEUGNIS

Wir bestätigen hiermit, dass die in Anlage 1 zu diesem Schreiben aufgeführten Erzeugnisse

- uneingeschränkt für den menschlichen Verzehr geeignet sind und
- in Bezug auf Zusammensetzung und Zweckbestimmung dem Lebensmittelrecht der europäischen Gemeinschaft und dessen einschlägigen Folgeverordnungen entsprechen

Sowohl das einzelne Erzeugnis als auch die Produktionsstätte unterliegen der ständigen Kontrolle der Lebensmittelüberwachungsbehörde.

HEALTH CERTIFICATE

We herewith confirm that the in attachment 1 mentioned articles are

- unreservedly suitable for human consumption
- in respect of ingredients and application – conform to the health regulations of the European Union

The individual articles as well as the production facilities are subject to constant controls by the food inspection authorities.

Stuttgart, Dezember 2009

Stuttgart, December 2009



Öffentlich bestellte und vereidigte Sachverständige für Lebensmittelchemie und Lebensmittelmikrobiologie, zugelassene Sachverständige zur Untersuchung von amtlich versiegelten Gegen-/Zweitproben.

Eine – auch auszugsweise – Veröffentlichung und Vervielfältigung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung.
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchung.

Geschäftsführer: Wulf Bostel, Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker, Fachapotheker für pharmazeutische Analytik, Analytisches Institut Bostel GmbH & Co. KG,
Sitz der Gesellschaft: 70188 Stuttgart, Florianstraße 13, HRA 13558, Amtsgericht Stuttgart

Persönlich haftende Gesellschafterin: Bostel Verwaltungs GmbH, HRB 23090, Amtsgericht Stuttgart

Anlage 1 / attachment 1

Essbare Papiere

Produktname	E-Nummern und Inhaltsstoffe	Mindest-Haltbarkeit
Oblatenpapier	Kartoffelstärke, Wasser, pflanzl. Öl	12 Monate
Fondantpapier	Zucker, Glukosesirup, Sorbit E420, Wasser, gehärtetes Palmöl, Gelier- und Verdickungsmittel E415, E410, E413, Konservierungsmittel E202, modifizierte Cellulose E464	24 Monate
Choco Sheets	Wasser, Kakaobutter, Zucker, Stärke, Pektin, Emulgator E475, Zitronensäure E330	12 Monate
Dekorpapier „Plus“	Stärke E1422, E1412, Maltodextrin, Glycerin, Zucker, Stabilisatoren E460i und E414, Dextrose Emulgatoren E435, E491, E471, Lebensmittelfarbe E171, Aromen, Konservierungsmittel E202, Sucralose, Zitronensäure	24 Monate

Edible Papers

Name of product	E-Numbers and ingredients	Shelf-Life
Wafer Paper	Potato Starch, Water, Vegetable Oil	12 months
Fondant Paper	Sugar, Dried Glucose Syrup, Humectant Sorbitol E420, Water, Hydrogenated Palm Kernel Oil, Xanthan Gum E415, Locust bean Gum E410, Gum Tragacanth E413, Potassium Sorbate E202, Modified Cellulose E464	24 months
Choco Sheets	Water, Cocoa Butter, Sugar, Starch, Pectin, Emulsifier E 475, Citric Acid E330	12 months
Decor Paper „Plus“	Starches E1422, 1412, Maltodextrin, Glycerin, Sugar, Stabilizers E460i, E414, Dextrose, Emulsifiers E435, E491, E471, Food Colour E171, Flavours, Preservative E202, Sucralose, Citric acid	24 months