



## Státní zdravotní ústav

Šenkýřka s.r.o.  
Mělnická 293, Přívory,  
277 16 Všetaty

Váš dopis ZN.: -  
Ze dne.: 26.10.2023  
Naše ZN: SZÚ/13975/2023, EX 231310  
Vyřizuje: Ing. Lenka Votavová  
Tel.: +420 267 082 389  
E-mail: [lenka.votavova@szu.cz](mailto:lenka.votavova@szu.cz)  
Datum: 15.11.2023

Věc: **ODBORNÉ STANOVISKO** k posouzení bezpečnosti materiálového složení výrobku Speciální mazací tuk pro potravinářský průmysl k ošetření třecích ploch

### PŘEDMĚT ŽÁDOSTI:

K Vaší žádosti o posouzení bezpečnosti složení mazacího tuku podle požadavků Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ve znění následujících předpisů a § 26 zákona MZ ČR č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví, ve znění následujících předpisů, sdělujeme:

**HODNOCENÝ VÝROBEK:** vazelína bílá, číslo šarže: 162832

### PŘEDLOŽENÁ DOKUMENTACE:

Šenkýřka s.r.o. - Speciální mazací tuk pro potravinářský průmysl k ošetření třecích ploch ploch výčepních kohoutů, narážecích hlav, ventilů, těsnění, míchadel, kávovarů, zmrzlinových strojů, plničků a podobně; vizuály obalů v tubě 30 ml a kbelík 1 kg  
gustav heess – Certificate of Analysis – white soft paraffin v souladu s požadavky European Pharmacopoeia, 11th Edition, July 2022

M+H, Míča a Harašta, s.r.o. - Bezpečnostní list Vazelína bílá SWPJ EP, produkt vyhovuje US FDA 21 CFR 172.880 a je vhodný pro přímé i nepřímé použití v potravinářském průmyslu

**VÝSLEDKY ZKOUŠEK:** uvedeny v Protokole o senzorické zkoušce S 13975/23

### ZÁVĚR:

Speciální mazací tuk (vazelína bílá) se složením, na něž se vztahují výše uvedené specifikace, hodnotíme z hlediska Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004, ve znění následujících předpisů jako vyhovující pro použití v potravinářském průmyslu k ošetření třecích ploch výčepních kohoutů, narážecích hlav, ventilů, těsnění, míchadel, kávovarů, zmrzlinových strojů, plničků a podobně. Mazivo musí být aplikováno pouze v minimálním množství, které ještě zaručí požadovaný technický účinek. S touto specifikací použití musí být uživatel prokazatelně seznámen.

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.

### STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Centrum toxikologie  
a zdravotní bezpečnosti  
Šrobárova 49/48, 100 00 Praha 10

  
RNDr. Hana Bendová, Ph.D.

vedoucí Centra toxikologie a zdravotní bezpečnosti

Přílohy: Protokol o senzorické zkoušce S 13975/23, Osvědčení č. 23 0028, Certificate No. 23 0028



# STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV

Národní referenční laboratoř  
pro materiály určené pro styk s potravinami  
a pro výrobky pro děti do 3 let  
Šrobárova 49/48, 100 00 Praha 10

Tel.: +420 267082389 E-mail: lenka.votavova@szu.cz



## PROTOKOL O SENZORICKÉ ZKOUŠCE č. S 13975/23

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:** Šenkýřka s.r.o., Mělnická 293, Přívory, 277 16 Všetaty

**Referenční číslo:** SZU/13975/2023

**Hodnocený výrobek:** 1) Speciální mazací tuk (vazelína bílá) pro potravinářský průmysl k ošetření třecích ploch výčepních kohoutů, narážecích hlav, ventilů, těsnění, míchadel, kávovarů, zmrzlinových strojů, plniček a podobně.

### • Hodnocení pachu vzorku:

Podmínky zkoušky	Pach tenkého nánosu maziva na inertním skleněném podkladu při $23 \pm 2^\circ\text{C}$
Vzorek č.	Hodnocení intenzity pachu 0 až 4*)
1	1

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

### • Hodnocení změny chuti modelové potraviny, po kontaktu s hodnoceným vzorkem:

Tenký nános maziva na ploše  $2\text{ cm}^2$  na inertním skleněném podkladu v kontaktu s modelovou potravinou po dobu 10 minut při teplotě  $23 \pm 2^\circ\text{C}$

Modelová potravina	Pitná voda
Vzorek č.	Hodnocení změny chuti modelové potraviny po kontaktu s hodnoceným vzorkem – průměr **)
1	1,2

\*\*) 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: 14.11.2023

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

**STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV**

Šrobárova 49/48, Praha 10

**Centrum toxikologie a zdravotní bezpečnosti**

vydává na základě odborného posouzení SZÚ/13975/2023

# OSVĚDČENÍ

č.: 23 0048

**o shodě**

s požadavky Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ve znění následujících předpisů

**výrobku:**

Speciální mazací tuk (vazelína bílá)  
pro použití v potravinářském průmyslu k ošetření třecích ploch výčepních kohoutů, narážecích hlav, ventilů, těsnění, míchadel, kávovarů, zmrzlinových strojů, plničků a podobně. Mazivo musí být aplikováno pouze v minimálním množství, které ještě zaručí požadovaný technický účinek

**výrobce/ dovozce/ dodavatel/ držitel:**

Šenkýřka s.r.o.  
Mělnická 293, Přivory, 277 16 Všetaty



Ing. Jitka Sosnovcová  
Vedoucí NRL pro materiály určené pro styk  
s potravinami a pro výrobky pro děti do 3 let



RNDr. Hana Bendová, Ph.D.  
vedoucí Centra toxikologie a  
zdravotní bezpečnosti

Čj.: SZÚ/13975/2023

Datum vydání: 15.11.2023

Platnost osvědčení: Tento certifikát je platný dva roky od data vydání, pokud nedojde ke změnám příslušné legislativy, výrobní technologie, použitých materiálů nebo jiných podmínek, které mají vliv na shodu výrobku.

**STÁTNÍ ZDRAVOTNÍ ÚSTAV**

Centrum toxikologie  
a zdravotní bezpečnosti

Šrobárova 49/48, 100 00 Praha 10



**NATIONAL INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH**

Prague 10, 49/48 Šrobárova  
Czech Republic

**The Centre of Toxicology and Health Safety**

**on the basis of expert assessment SZÚ/13975/2023**

**CERTIFICATE**

**No.: 23 0048**

**for the following article(s):**

Special lubricating grease (white vaseline)

for use in the food industry to treat the friction surfaces of taps, tap heads, valves, seals, mixers, coffee machines, ice cream machines, fillers and the like.

The lubricant must be applied only in the minimum amount that still guarantees the desired technical effect

**producer/ importer/distributor/owner:**

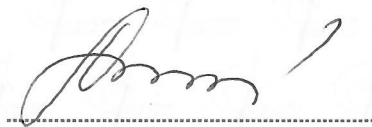
Šenkýřka s.r.o.

Mělnická 293, Přívory, 277 16 Všetaty

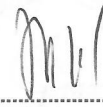
Czech Republic

**it complies to:**

Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council as amended



Jitka Sosnovcová, M.Sc.  
Head of National Reference Laboratory  
for Food Contact Materials



Hana Bendová, M.Sc., Ph.D.  
Head of The Centre of  
Toxicology and Health Safety

Ref. No.: SZÚ/13975/2023

Place and date of issue: Prague, November 15, 2023

This certificate is valid two years from date of issue, unless legislation, manufacturing process or any other requirements have significantly changed which affect the compliance of the product.

**National Institute of Public Health**  
Centre of Toxicology and Health Safety  
Šrobárova 49/48, 100 00 Praha 10  
Czech Republic

