



Fraunhofer

**TESTED[®]
DEVICE**

Halton
Al, pulverbeschichtet RAL9010
Report No. HA 2107-1240

DUPLIKAT

Qualifizierungs-
bescheinigung

Einzelprodukt
Biologische
Beständigkeit

Auftraggeber

Halton Foodservice GmbH
Tiroler Straße 60
83242 Reit im Winkl
Deutschland

Untersuchte Komponente

Kategorie:

Materialien

Subkategorie:

Beschichtungen

Bezeichnung:

Halton Hygiene Decke, Aluminium, pulverbeschichtet RAL9010
(Herstellungsdatum: 6/2021; Farbe: RAL9010; Artikelnummer: ROAL120)

Untersuchung der biologischen Beständigkeit

Standards/Richtlinien:

ISO 846
Die angegebenen Normen beziehen sich generell auf die zum Zeitpunkt der Untersuchungen gültige Fassung.

Testparameter der Prüfumgebung:

Mikrobiologisches Labor:..... S2

Testparameter der Versuchsdurchführung:

• Verfahren A (Beständigkeit gegenüber Pilzen) unter Verwendung einer Sporensuspension, mit folgenden Prüfstämmen:

– *Aspergillus niger* ASM 1957

– *Penicillium pinophilum* ASM 1944

– *Chaetomium globosum* ASM 1962

– *Trichoderma virens* ASM 1963

– *Paecilomyces variotii* ASM 1961

• Verfahren C (Beständigkeit gegenüber Bakterien) unter Verwendung einer Bakteriensuspension, die den folgenden Prüfstamm enthält:
Pseudomonas aeruginosa DSM 1253

• Inkubation bei 29±1 °C mit einer relativen Luftfeuchtigkeit von ≥95 %; visuelle Inspektion nach vier (4) Wochen

Untersuchungsergebnis / Klassifizierung

Für die Halton Hygiene Decke, Aluminium, pulverbeschichtet RAL9010 wurde die biologische Beständigkeit bezüglich der Wachstumsintensität gemäß ISO 846 untersucht und mit folgendem Ergebnis klassifiziert:

Biologische Beständigkeit	Wachstumsintensität	Klassifizierung
Verfahren A (Beständigkeit gegenüber Pilzen)	5	keine
Verfahren C (Beständigkeit gegenüber Bakterien)	0	exzellent
Gesamtergebnis	keine	

Die Klassifizierung basiert auf einer Worst-Case-Betrachtung der Verfahren A und C. Dabei wurde die Wachstumsintensität nach dem in ISO 846 verwendeten Klassifikationssystem bewertet:

Klassifizierung: Verfahren A (Beständigkeit gegenüber Pilzen)

0 = exzellent

2, 3 = schwach

1a, 1b, 1c = gut

4, 5 = keine

Klassifizierung: Verfahren C (Beständigkeit gegenüber Bakterien)

0 = exzellent

2 = schwach

1 = gut

3 = keine

Die für die Qualifizierung verwendeten Messeinrichtungen werden regelmäßig kalibriert und sind auf nationale und internationale Standards rückführbar. Sofern keine nationalen Standards existieren, entspricht das Messverfahren den derzeit gültigen technischen Regeln und Normen. Die Dokumentation kann bei Bedarf eingesehen werden.

Detaillierte Informationen sowie die Parameter der Prüfumgebung entnehmen Sie bitte dem Prüfbericht des Fraunhofer IPA.

Fraunhofer-Institut für Produktionstechnik und Automatisierung IPA

HA 2107-1240
Report No. Erstausstellung

Stuttgart, 16. November 2021
Ort, Datum Erstausstellung

Abteilung Reinst- und Mikroproduktion

--
Report No. Aktualisierung

--
Ort, Datum Aktualisierung

Nobelstraße 12
70569 Stuttgart
Deutschland

i. A. 
Dr.-Ing. Frank Bürger, Projektleiter Fraunhofer IPA

Die Gültigkeit dieses Dokuments beschränkt sich auf das genannte Produkt in unveränderter Form ab Erstausstellungsdatum für eine Dauer von 5 Jahren und kann auf www.tested-device.com überprüft werden.

 **Fraunhofer**
IPA