



CAFEBAR®

Oslo 26.01.2011

Bly i kaffemaskinen "Arena" fra Cafè Bar Sverige AB

Karolinska institutet i Stockholm har testet to kaffeautomater, og avdekket blyforekomster med verdi på mellom 20 og 100 mikrogram bly per liter. Anbefalt grense er 10 mikrogram bly per liter i EU. Blyinnholdet i kaffen mistenkes å ha oppstått som følge av at tre messing komponenter i maskinene avgir tungmetallet.

Etter at måleresultatene fra Karolinske institutet ble kjent, iverksatte Café Bar Norge AS egne undersøkelser av maskin sortimentet i Norge og sendte prøvene til *ALS Laboratory Group Norway AS* for analyse av blyinnhold i kaffe.

De maskinene vi tok prøver på var fra 3 forskjellige produsenter, DeJong Duke, Schaerer og Carimali.

De tre maskintypene er:

- Virtu
- Enjoy
- MX 3

Samtlige av disse verdiene var under anbefalt grense som er på 10 mikrogram

Rapport

N1100342

Side 1 (2)

2LT9VTOPJ7A



Prosjekt
Bestnr
Registrert 2011-01-14
Utstedt 2011-01-17

Cafe Bar Norge AS
Erik

Pb. 4848 Nydalen
N-0422 Oslo
Norge

Analyse av næringsmiddel

Deres prøvenavn	MX3 Kaffe				
Labnummer	N00132526				
Analyse	Resultater	Enhet	Metode	Utført	Sign
Pb*	8.40	µg/l	1	S	MOSA

Deres prøvenavn	Virtu Kaffe				
Labnummer	N00132527				
Analyse	Resultater	Enhet	Metode	Utført	Sign
Pb*	6.36	µg/l	1	S	MOSA

Deres prøvenavn	Enjoy Kaffe				
Labnummer	N00132528				
Analyse	Resultater	Enhet	Metode	Utført	Sign
Pb*	0.317	µg/l	1	S	MOSA



* etter parameternavn indikerer uakkreditert analyse.

Metodespesifikasjon	
1	<p>Analyse av tungmetaller (M-4)</p> <p>Metode: EPA metoder 200.7 og 200.8 (modifisert) Tørrestoffbestemmelse er utført ved 105 °C etter svensk standard SS 028113. Analyseprøven er tørket ved 50 °C og elementinnholdet er TS-korrigert.</p> <p>Oppslutning: Salpetersyre og H2O2 i mikrobølgeovn.</p>
2	<p>Analyse av tungmetaller (V-2, enkeltmetaller)</p> <p>Metode: EPA metoder (modifisert) 200.7 (ICP-AES) og 200.8 (ICP-SFMS). Analyse av Hg er utført med AFS etter SS-EN 13506 (modifisert).</p> <p>Forbehandling: Surgjøring med 1 ml salpetersyre per 100 ml prøve. Gjelder ikke prøver som er surgjort før ankomst til laboratoriet. For analyse av W er prøven ikke surgjort. For analyse av Se er prøven oppsluttet med HCl i autoklav (120°C) i 30 minutter. For analyse av S er prøven i tillegg konserveret med H2O2(10%).</p>

Godkjenner	
MOSA	Morten Sandell

Underleverandør ¹	
H	<p>ICP-SFMS</p> <p>Ansvarlig laboratorium: ALS Scandinavia AB, Aurorum 10, 977 75 Luleå, Sverige Akkreditering: SWEDAC, registreringsnr. 1087</p>
S	<p>ICP-SFMS</p> <p>Ansvarlig laboratorium: ALS Scandinavia AB, Aurorum 10, 977 75 Luleå, Sverige Akkreditering: SWEDAC, registreringsnr. 1087</p>

Måleusikkerheten angis som en utvidet måleusikkerhet (etter definisjon i "Guide to the Expression of Uncertainty in Measurement", ISO, Geneva, Switzerland 1993) beregnet med en dekningsfaktor på 2 noe som gir et konfidensintervall på om lag 95%.

Måleusikkerhet fra underleverandører angis ofte som en utvidet usikkerhet beregnet med dekningsfaktor 2. For ytterligere informasjon, kontakt laboratoriet.

Denne rapporten får kun gjengis i sin helhet, om ikke utførende laboratorium på forhånd har skriftlig godkjent annet.

Angående laboratoriets ansvar i forbindelse med oppdrag, se aktuell produktkatalog eller vår webside www.alsglobal.no

Den digitalt signert PDF-fil representerer den opprinnelige rapporten. Eventuelle utskrifter er å anse som kopier.

¹ Utførende teknisk enhet (innen ALS Laboratory Group) eller eksternt laboratorium (underleverandør).



CAFEBAR®

For ordens skyld vil Café Bar Norge understreke at ARENA maskinen det ble funnet bly-verdier over anbefalt mengde, IKKE selges i Norge. For å være helt trygge på at vi er innefor anbefalt grense, foretar vi nå tester hos utvalgte eksisterende kunder.

Aktuell informasjon om blyinnhold i Sverige, se: www.cafebar.se

Aktuell informasjon om blyinnhold fra den aktuelle produsenten:

<http://www.dejongduke.nl/press-coverage-sweden>

Ved ytterligere henvendelser fra presse henvises dette til Jan Erik Finne, mail: janerik@cafebar.no

Andre henvendelser henvises til Erik Jensen, mail: erik.jensen@cafebar.no