




# CERTIFICATE

## FOOD SAFETY TESTED AND APPROVED PRODUCT

<b>For the company</b>	Gastrolux 2004 A/S Industrivej 53 8550 Ryomgaard Denmark
<b>Danish Technological Institute has tested</b>	Cast aluminium cookware with Biotan® three layer coating system representing the whole production of cookware at Gastrolux 2004 A/S.
<b>Sample(s) received</b>	30 <sup>th</sup> of April 2008
<b>Method</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- "Guidelines on Metals and Alloys used as Food Contact Materials" of the European Council, 13.02.2002</li><li>- DS/EN 601 "Aluminium and aluminium alloys - castings- chemical composition of castings for use in contact with food</li><li>- BfR LI, Bgesundhbl. 37</li></ul> <p><i>The food-safety test insures that the cookware is:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- manufactured in accordance with good manufacturing practise</li><li>- not transfer its constituents to foodstuff in quantities which could endanger human life and change the quality, taste or colour of the foodstuff</li><li>- offering highest hygiene of foodstuffs</li></ul>
<b>Results</b>	<i>The cookware fulfils the requirements of the DTI food safety test</i>
<b>Certificate ID</b>	1342991 - 253881
<b>Expiry date</b>	2 years from the date of issue

Aarhus, 30<sup>th</sup> of May 2008

  
Jeanette Bennedsen  
M.Sc.

  
Claus Bischoff  
M.Sc., Ph.D



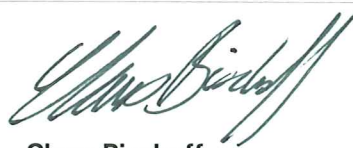
# ZERTIFIKAT

## AUF LEBENSMITTELSICHERHEIT GEPRÜFTES UND ZUGELASSENES PRODUKT

<b>Für die Firma</b>	Gastrolux 2004 A/S Industrivej 53 8550 Ryomgaard Denmark
<b>Das Dänische Technologische Institut hat untersucht</b>	Gegossenes Aluminium Koch- und Bratgeschirr mit Biotan® 3-Lagen Beschichtungssystem, repräsentierend die gesamte Produktion von Koch- und Bratgeschirr der Fa. Gastrolux 2004 A/S.
<b>Proben erhalten</b>	30. April 2008
<b>Methode</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- "Richtlinien für Metalle und Legierungen verwendet als Werkstoffe in Lebensmittelkontakt" des Europäischen Konzils, 13.02.2002</li><li>- DS/EN 601 "Aluminium und Aluminiumlegierungen - Gusswerkstoffe- chemische Zusammensetzung von Gussprodukten angewendet für Lebensmittelkontakt</li><li>- BfR LI, Bundesgesundheitsblatt 37</li></ul> <p><i>Der Lebensmittelsicherheitstest sichert, dass das Koch- und Bratgeschirr:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- entsprechend guter Herstellungspraxis hergestellt wurde</li><li>- keine Inhaltsstoffe an das zu verarbeitende Lebensmittel in Mengen abgibt, die eine Gefahr für den menschlichen Organismus darstellen sowie die Qualität, Farbe und den Geschmack der Lebensmittel verändern.</li><li>- höchstem Hygienestandard entspricht.</li></ul>
<b>Ergebnisse</b>	<b><i>Das Koch- und Bratgeschirr erfüllt die Forderungen des DTI-Lebensmittelsicherheitstests</i></b>
<b>Zertifikat ID</b>	1342991 - 253881
<b>Gültigkeit</b>	2 Jahre ab dem Ausstellungsdatum

Aarhus, 30. Mai 2008

  
Jeanette Bennedsen  
M.Sc.

  
Claus Bischoff  
M.Sc., Ph.D.