

NSF International

RECOGNIZES

BRUNOX AG
SWITZERLAND

AS COMPLYING WITH THE NSF REGISTRATION GUIDELINES FOR PROPRIETARY SUBSTANCES AND NONFOOD COMPOUNDS. PRODUCTS APPEARING IN THE NSF OFFICIAL LISTING ARE AUTHORIZED TO BEAR THE NSF REGISTRATION MARK.



This certificate is the property of NSF International and must be returned upon request. For the most current and complete information, please access NSF's website (www.nsf.org/usda).

A handwritten signature in black ink that reads 'Kenji Yano'.

April 13, 2005
Certificate# 1X880 - 01

Kenji Yano, Program Manager
Nonfood Compounds Registration



November 10, 2005

Dr. B. Lieberherr
BRUNOX AG
ETZELSTRASSE 4
8730 UZNACH, ST. GALLEN
SWITZERLAND

RE: BRUNOX® Lubri-Food® (bulk)
Category Code: H1
NSF Registration No. 137856

Dear Dr. B. Lieberherr:

NSF has processed the application for Registration of **BRUNOX® Lubri-Food® (bulk)** to the NSF Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds (2004), which are available at <http://www.nsf.org>. The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements including FDA 21 CFR for appropriate use, ingredient and labeling.

This product is acceptable as a lubricant with incidental food contact (H1) for use in and around food processing areas. Such compounds may be used on food processing equipment as a protective anti-rust film, as a release agent on gaskets or seals of tank closures, and as a lubricant for machine parts and equipment in locations in which there is a potential exposure of the lubricated part to food. The amount used should be the minimum required to accomplish the desired technical effect on the equipment. If used as an anti-rust film, the compound must be removed from the equipment surface by washing or wiping, as required to leave the surface effectively free of any substance which could be transferred to food being processed.

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Number, Category Code, and Registration Mark appear on the NSF-approved product label, and the registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website (<http://www.nsf.org>). The NSF Registration Mark can be downloaded from the NSF website, at http://www.nsf.org/business/about_NSF/nsf_marks_download.asp.

NSF Listing of all registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

Registration status may be verified at any time via the NSF web site, at <http://www.nsf.org>. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void registration, and will supersede the on-line listing.

Sincerely,

A handwritten signature in cursive script, appearing to read "Carmen Grindatti".

Carmen Grindatti
NSF Nonfood Compounds Registration Program

Company No: 1X880



OFFICIAL LISTING

NSF International Certifies that the products appearing on this Listing conform to the requirements of the NSF Nonfood Compounds Registration Program

This is the Official Listing recorded on November 25, 2005.

BRUNOX AG
ETZELSTRASSE 4
8730 UZNACH, ST. GALLEN
SWITZERLAND
41 55 285 80 80

Product Designation	Registration Number	Category Code
BRUNOX® Lubri-Food®	136783	H1
BRUNOX® Lubri-Food® (bulk)	137856	H1

H1 Lubricants with incidental contact.

Note: Additions shall not be made to this document without prior evaluation and acceptance by NSF International.

Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität Chemisch-Technische Abteilung D-85350 Freising	Lubri-Food	
	Prüfung auf Schaumbeeinflussung (Methode Ross & Clark)	
	Seite 1 von 3	Datum: 04.10.2005 / HW

Brunox AG
Hr. Lieberherr
Etzelstrasse 4
CH-8730 Uznach / SG

Schmierstoffmuster „Lubri-Food“ (100 ml Sprühflasche, Originalverpackung)

Prüfung auf Schaumbeeinflussung (Methode Ross & Clark)

Prüfung der Schaumbeeinflussung auf helles Vollbier

Prinzip:

0,05 g Schmierstoff wurden auf einen Kunststoffspatel aufgetragen, in eine 0,5 l Flasche Helles Vollbier eingebracht und 3 und 5 Tage bei Zimmertemperatur aufbewahrt. Die Blindprobe wurde genauso behandelt, nur wurde auf den Spatel kein Schmierstoff aufgetragen. Nach 3 und 5 Tagen wurde der Schaum nach Ross & Clark bestimmt.

1. Voruntersuchung des Ausgangsbieres

Probe	Schaum nach Ross und Clark			Mittelwert	Konfidenzintervall
Ausgangsbier	110	110	111	110,3	1,43

Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität Chemisch-Technische Abteilung D-85350 Freising	Lubri-Food		
	Prüfung auf Schaumbeeinflussung (Methode Ross & Clark)		
	Seite 2 von 3		Datum: 04.10.2005 / HW

2. Untersuchung nach 3 Tagen

Probe	Schaum nach Ross und Clark			Mittelwert	Konfidenzintervall
Blindprobe	113	115	115	114,3	2,87
Brunox Lubri-Food	115	115	116	115,3	1,43

3. Untersuchung nach 5 Tagen

Probe	Schaum nach Ross und Clark			Mittelwert	Konfidenzintervall
Blindprobe	114	115	116	115,0	1,00
Brunox Lubri-Food	115	116	116	115,7	1,43

Beurteilung:

Der Zusatz des Schmierstoffes „Brunox Lubri-Food“ zu Bier bewirkt keinen Einfluss auf die Schaumhaltbarkeit nach Ross & Clark. Die geringfügigen Abweichungen der Einzelmesswerte liegen innerhalb der analytischen Fehlergrenze.

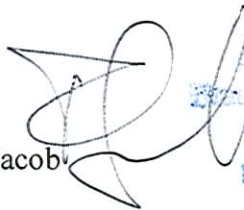
Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität Chemisch-Technische Abteilung D-85350 Freising	Lubri-Food	
	Prüfung auf Schaumbeeinflussung (Methode Ross & Clark)	
	Seite 3 von 3	Datum: 04.10.2005 / HW

Mit freundlichen Grüßen

Ihr

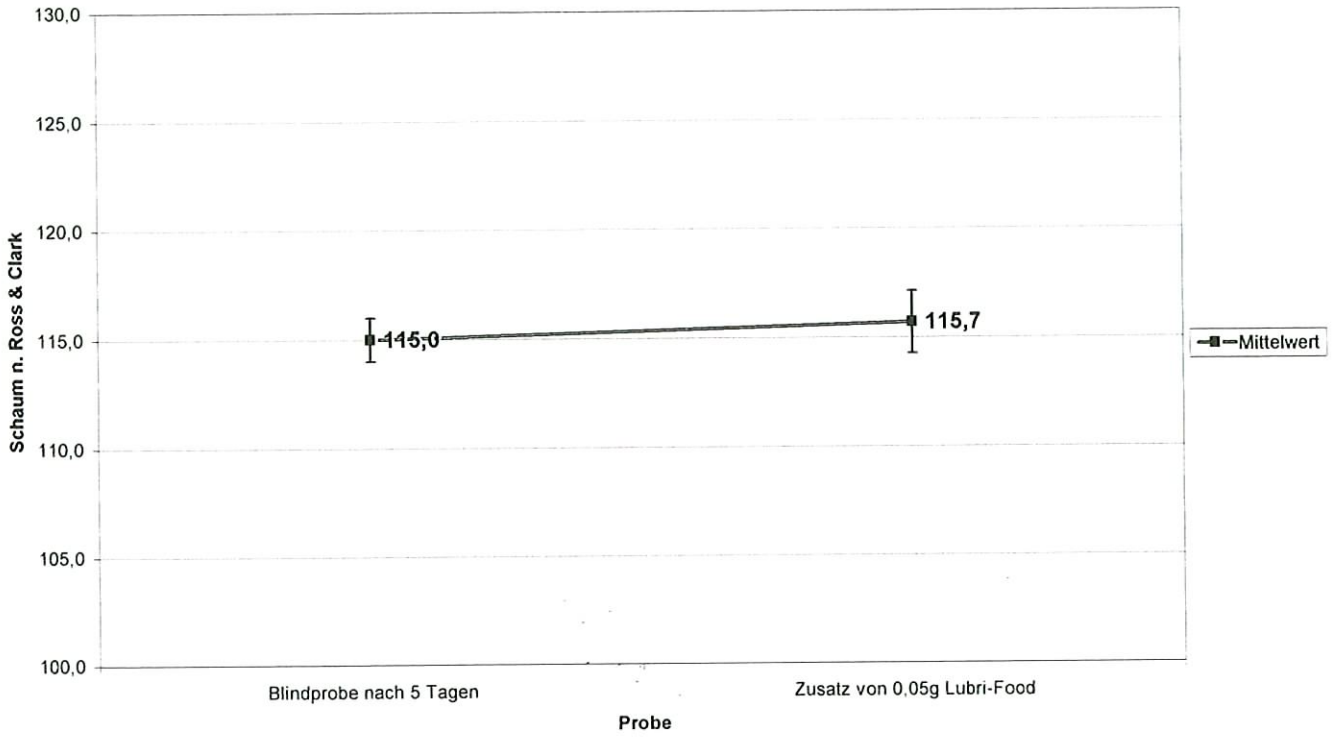
Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität

Dr.-Ing. F. Jacob



Forschungszentrum für
Brau- und Lebensmittelqualität
der Technischen Universität
München/Weihenstephan
D-85350 Freising/Obb

Mittelwerte aus Dreifachbestimmung mit Konfidenzintervallen nach 5 Tagen



Mittelwerte aus Dreifachbestimmung mit Konfidenzintervallen nach 3 Tagen

