



Controlecampagne culinaire spuitbussen Resultaten 2018-2020



FOD Economie, K.M.O., Middenstand en Energie

Vooruitgangstraat 50 – 1210 Brussel

Ondernemingsnr.: 0314.595.348



○ 0800 120 33 (gratis nummer)



○ FODEconomie



○ @fodeconomie



○ [linkedin.com/company/fod-economie](https://www.linkedin.com/company/fod-economie) (tweetalige pagina)



○ [instagram.com/fodeconomie](https://www.instagram.com/fodeconomie)



○ [youtube.com/user/FODEconomie](https://www.youtube.com/user/FODEconomie)



○ economie.fgov.be

Verantwoordelijke uitgever:

Séverine Waterbley

Voorzitter van het Directiecomité

Vooruitgangstraat 50 – 1210 Brussel

Internetversie

116-21

Inhoud

1. Doel van de campagne	4
2. Wettelijke basis	4
3. Resultaten	5
3.1. De administratieve controle.....	5
3.2. Controle van de technische veiligheid.....	8
3.3. Corrigerende maatregelen.....	10
4. Besluit	12
5. Bijlage.....	14

[Lijst met grafieken](#)

Grafiek 1. Administratieve basisvereisten WER.....	5
Grafiek 2. Administratieve basisvereisten KB 11.07.2016.....	6
Grafiek 3. Etikettering NF D21-901.....	6
Grafiek 4. Technische documentatie NF D21-901.....	7
Grafiek 5. Instructie op de culinaire spuitbus NF D21-901	7
Grafiek 6. Voorschriften NF D21-901.....	8
Grafiek 7. Technische testen NF D21-901.....	9
Grafiek 8. Technische testen NF D21-901.....	10
Grafiek 9. Globale definitieve resultaten met de gevraagde maatregelen.....	12

1. Doel van de campagne

Een culinaire spuitbus is een metalen drukfles die met een gasinjectie het mogelijk maakt om een bereiding in de vorm van schuim te spuiten.

Verscheidende modellen van culinaire spuitbussen hebben (volgens onze gegevens) een handvol ernstige huiselijke ongelukken veroorzaakt in Frankrijk door ontploffing, hetzij bij het eerste gebruik, hetzij na enkele jaren van gebruik.

Door zo'n ontploffing veroorzaken scherven aan hoge snelheid ernstige letsels aan handen, borst of gezicht. Bij de overgrote meerderheid van de ongevallen die zich (in Frankrijk) hebben voorgedaan, bestonden de defecte apparaten uit een plastic hoofd en een aluminium lichaam. In België zijn er geen meldingen binnengekomen in het [centraal meldpunt voor producten](#). In het radio-uitzending 'De Inspecteur' op Radio 2 was er eind 2017 wel een luisteraar die vermeldde dat hij een klein hoofdondje door een ontplofte kop van een spuitbus had opgelopen.

De nationale controlecampagne van de culinaire spuitbussen in België is in december 2018 van start gegaan; het betreft 14 modellen en heeft tot doel zowel de administratieve aspecten (etikettering, gebruiksaanwijzing, markering) als de technische ontwerpaspecten (gebruikte materialen, drukbestendigheid) te controleren.

2. Wettelijke basis

Om de wettelijke basis te verifiëren wordt er nagegaan of de op de markt aangeboden culinaire spuitbussen voldoen aan de algemene veiligheidsverplichting van boek IX Veiligheid van producten en diensten van het Wetboek economisch recht en aan de vereisten van artikel 6 §3 van het koninklijk besluit van 11 juli 2016 betreffende het op de markt aanbieden van drukapparatuur.

De genomen stalen zijn in het voorjaar van 2019 getest in een onafhankelijk laboratorium en volgens de Franse norm " NF D21-901 Articles culinaires- Siphons culinaires à usage domestique - Exigences de sécurité ". Er bestaat tot nog toe geen Europese norm voor culinaire spuitbussen. Er bestaan nationale normen, nl. een Franse NF-norm een Duitse DIN-norm, en ten minste één andere norm (norm: 2 PfG 969/11.2015).

Er werd een vergelijkende analyse gemaakt om te bepalen welke norm door ons als referentie voor het veiligheidsniveau genomen zou worden. De Franse norm is volgens ons de meest gebruikte voor fabrikanten en labo's vandaar dat die Franse norm als referentie werd gehanteerd. Die norm is van toepassing op huishoudelijke drukapparatuur voor culinaire bereidingen met een product PS x V (in bar.l waarbij PS de maximaal toegestane drukwaarde is uitgedrukt in bar en V het totale volume uitgedrukt in liter) van minder dan 50 bar.l en waarvan de druk uitsluitend wordt uitgeoefend met behulp van een of meer patronen (gascapsules).

In het labo werden de druktesten (van clause 3) van de Franse norm uitgevoerd. Clause 5 (etikettering en overige administratieve controle) en de overige punten van clause 3 zoals beoordeling van het vulniveau en het gebruikte materiaal (afwerking en aangepast aan menselijke voeding) werden door de FOD Economie beoordeeld.

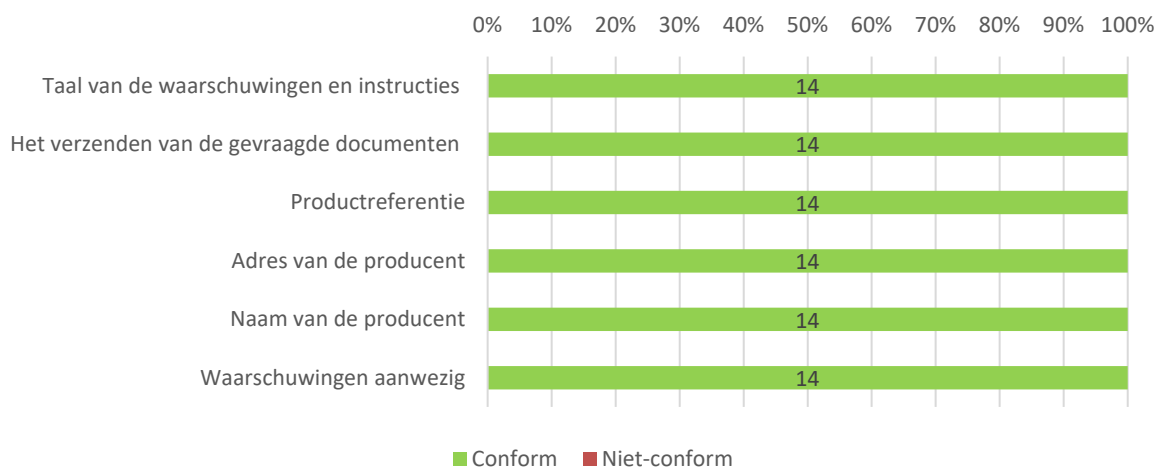
3. Resultaten

3.1. De administratieve controle

De FOD Economie bemonsterde 14 modellen van spuitbussen op de Belgische markt. De administratieve controle gebeurde door de FOD Economie en de technische controle door het geaccrediteerde laboApragaz, met expertise in het domein van drukapparaten en tevens aangemelde instantie voor deze materie/wetgevingen.

- Wat de **administratieve controle volgens het Wetboek van economisch recht (WER)** betreft: waren de waarschuwingen en instructies in de drie landstalen beschikbaar,
- de producenten of verdelers hebben de gevraagde documenten doorgestuurd,
- de producten hadden een productreferentie en waren traceerbaar, het adres en
- de naam van de producent waren aanwezig alsook de waarschuwingen bij het product.

Grafiek 1. Administratieve basisvereisten WER



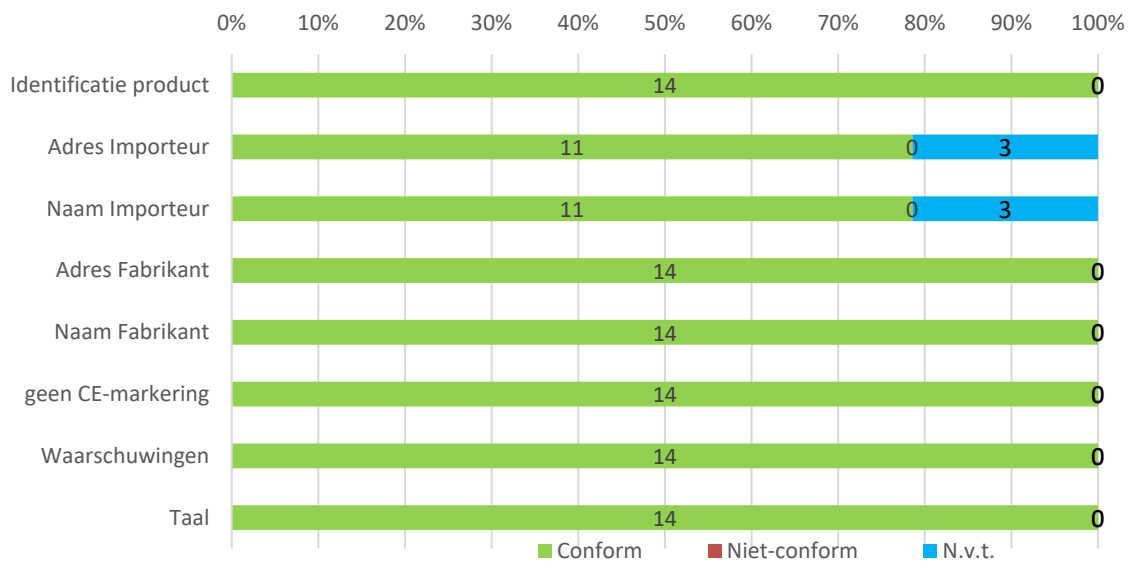
Bron: FOD Economie.

Wat de **administratieve controle volgens het KB van 11 juli 2016** (het op de markt aanbieden van drukapparatuur) betreft:

- was het product steeds duidelijk geïdentificeerd,
- de naam en het adres van de importeur waren gekend ging het om Europese productie en
- kwam er dus geen importeur aan te pas,
- geen enkel model had een CE-markering.

Ook de overige administratieve parameters waren in orde.

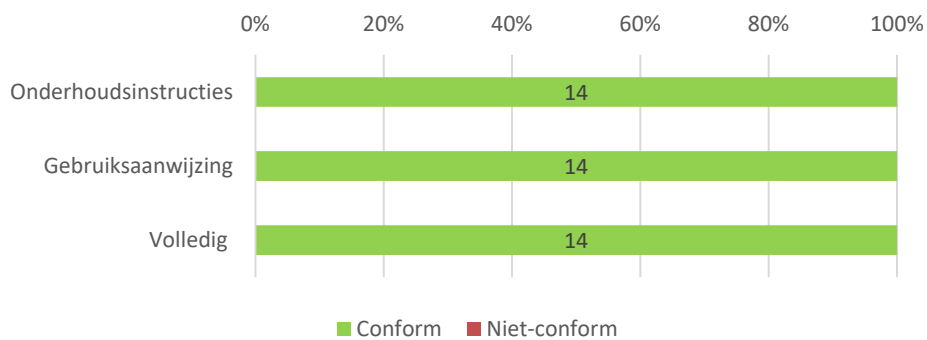
Grafiek 2. Administratieve basisvereisten KB 11.07.2016



Bron: FOD Economie.

Gelet op de **etiketteringsvereisten** volgens de Franse norm NF D21-901 werden bij alle culinaire spuitbussen de onderhoudsinstructie en de gebruiksaanwijzing aangeleverd, die waren telkens volledig.

Grafiek 3. Etiketring NF D21-901

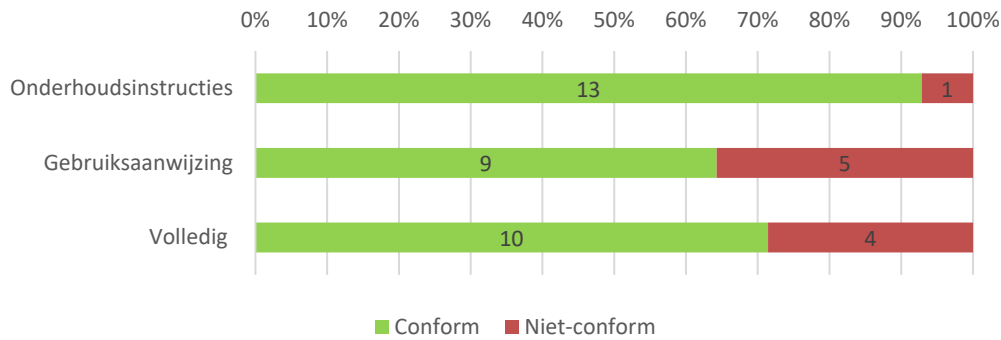


Bron: FOD Economie.

Wat betreft de aangeleverde **technische documentatie** volgens de Franse norm NF D21-901 zijn er tekortkomingen.

- De onderhoudsinstructie was bij 1 model ontoereikend,
- De gebruiksaanwijzing vertoonde bij 5 modellen gebreken.
- De technische documentatie was in 4 van de 14 gevallen onvolledig.

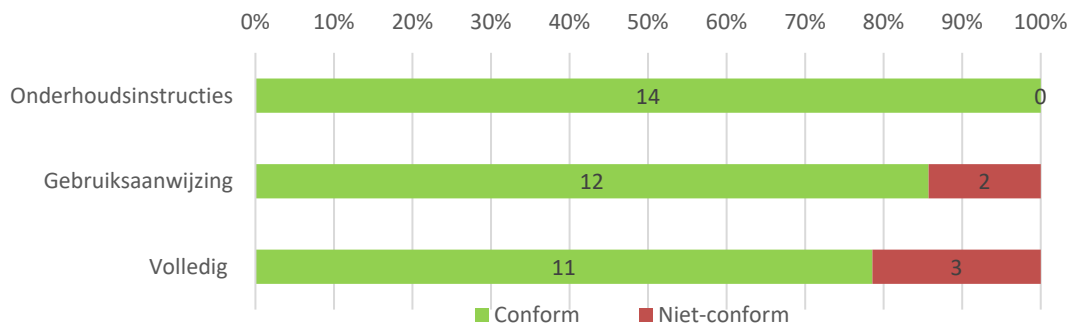
Grafiek 4. Technische documentatie NF D21-901



Bron: FOD Economie.

Wat betreft de noodzakelijke **aanduidingen op de culinaire spuitbus** zelf volgens de Franse norm NF D21-901, was er in een beperkt aantal gevallen geen aanduiding van de maximale gebruikstemperatuur of het maximale aantal gaspatronen dat in de spuitbus moest worden ingebracht om het preparaat te extraheren. Onder die omstandigheden wordt een gebruiker die niet meer beschikt over de gebruiksaanwijzing (waarin die gegevens moeten worden vermeld) blootgesteld aan een groter of kleiner risico, afhankelijk van het feit of de spuitbus al dan niet buiten zijn drukweerstandskarakteristieken wordt belast (Grafiek 5).

Grafiek 5. Instructie op de culinaire spuitbus NF D21-901



Bron: FOD Economie.

3.2. Controle van de technische veiligheid

Voor het bepalen van de technische veiligheid werd de Franse norm NF D21-901 gebruikt. Op alle 6 exemplaren van een monster werden volgende parameters geanalyseerd:

- Vullingsgraad (§ 3.3.2)
- Afwerking (§ 3.3.1)
- Materialen (§ 3.2)

Op stalen 1-2-3 van de 6 exemplaren van een monster werden volgende parameters geanalyseerd:

- Stabiliteit (§ 3.3.3)
- Normale werkingsdruk Pf (§ 3.3.5)
- Weerstand tegen de hydrostatische testdruk Pt (§ 3.3.6)
- Normale werkingsdruk Pf na druktest (§ 3.3.5)
- Tests bij uitzonderlijke druk Pex (§ 3.3.7)
- Tests bij barstdruk Pr (§ 3.3.8)

Op stalen 4-5-6 van de 6 exemplaren van een monster werden volgende parameters geanalyseerd:

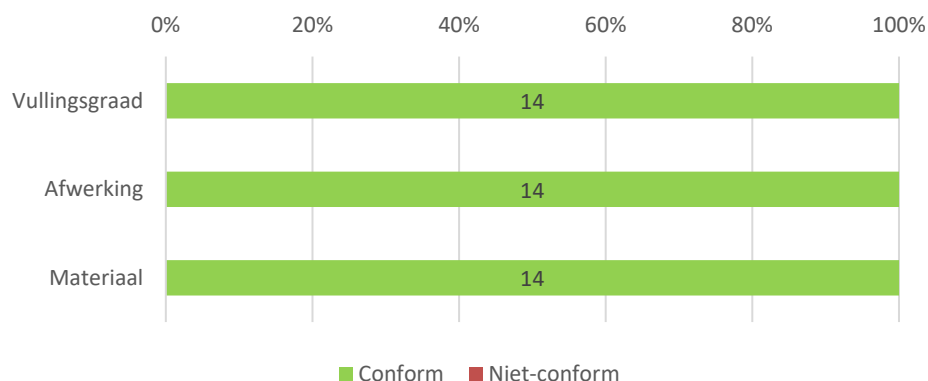
- Normale werkingsdruk Pf (§ 3.3.5)
- Weerstand tegen een val (§ 3.3.4)
- Weerstand tegen de hydrostatische testdruk Pt na val (§ 3.3.6)
- Tests bij barstdruk Pr na val (§ 3.3.8)

De **vullingsgraad** komt overeen met de gebruikscapaciteit van de culinaire spuitbussen en is leesbaar en onuitwisbaar aangeduid.

De culinaire spuitbussen vertonen allemaal een goede **afwerking** en zijn zodanig ontworpen dat hun onderhoud (zowel binnen- als buitenoppervlak) beperkt blijft tot een eenvoudige reinigingsoperatie waarvoor geen speciale instrumenten moeten worden aangewend, afgezien van het onderhoud dat door de fabrikant of verdeler is voorgeschreven. De oppervlakken vertonen geen gebreken, zoals blaasjes, barsten of scheuren, waar zich vuil kan afzetten. Geen enkel deel van de spuit vertoont bramen of snijdende randen, die de gebruiker zouden kunnen verwonden.

Als **materiaal** wordt aluminium of roestvrij staal gebruikt, de kop van de spuit is vaak in kunststof gemaakt. Alle spuiten bestaan uit corrosiebestendig materiaal (Grafiek 6).

Grafiek 6. Voorschriften NF D21-901



Bron: FOD Economie.

Wat de resultaten van de **drukweerstandstests** betreft, voldoet het merendeel van de stalen niet volledig aan de eisen van de Franse norm NF D21-901, met name voor bepaalde tests die de te verwachten gebruiksomstandigheden voor de consument simuleren (grafiek 7 en grafiek 8).

Alle modellen waren zodanig ontworpen dat ze niet snel omvallen. Hierom werden die modellen voor de parameter stabiliteit als conform beschouwd.

Voor alle modellen bleek dat de gemeten druk in de spuitbus na het invoeren van het aanbevolen aantal patronen (gascapsules) overeenkwam met de normale werkingsdruk Pf.

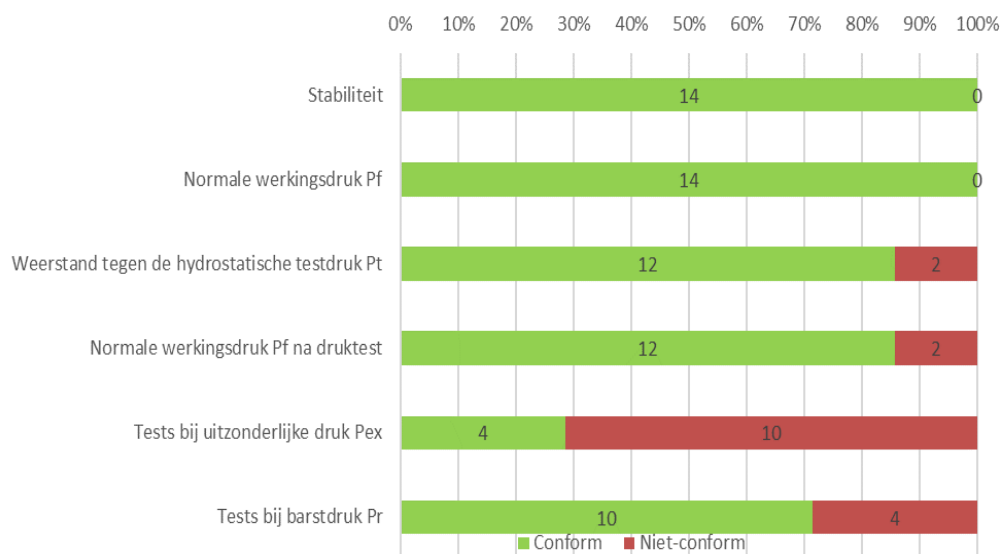
Daarnaast bleken 2 modellen niet-conform na het opdrijven van de druk tot de hydrostatische druk Pt (is 1,43 keer de werkingsdruk Pf). Die modellen vertoonden vervormingen of lekken. Na de druktest konden die 2 modellen hun werkingsdruk Pf niet behouden.

10 van de 14 modellen voldeden niet aan de druktest Pex waarbij de druk sterk werd verhoogd.

4 modellen voldeden niet aan de test met barstdruk Pr. Het model barstte reeds bij een weinig verhoogde druk of de kop vloog er af (grafiek 7).

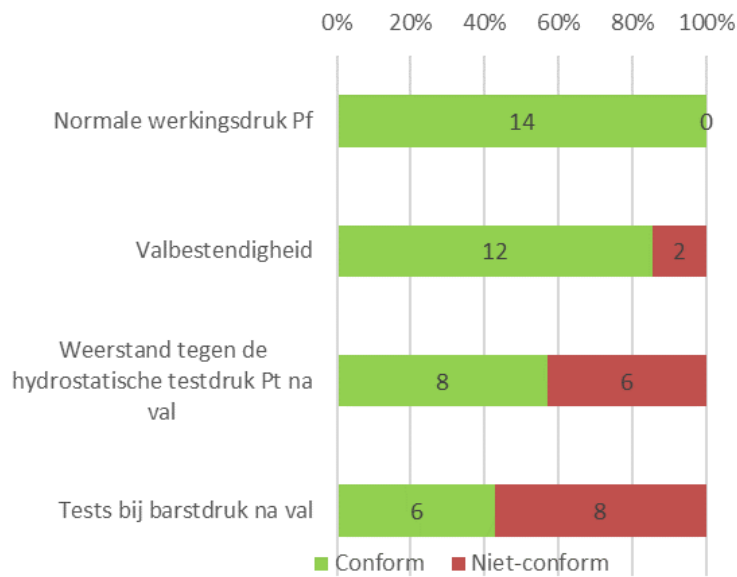
Een aantal druktesten werden uitgevoerd na een val (grafiek 8). Ook hier bleek de drukweerstand van enkele modellen ontoereikend. Die afwijkingen van de drukweerstand kunnen leiden tot een verhoogd risico op gekneusde luchtpijp, oogletsel, gebroken vingers of gebroken neus.

Grafiek 7. Technische testen NF D21-901



Bron: FOD Economie.

Grafiek 8. Technische testen NF D21-901



Bron: FOD Economie.

3.3. Corrigerende maatregelen

Op basis van de non-conformiteiten en dus van de gevaren die de culinaire spuitbussen vertoonden, maakte de FOD Economie een risicoanalyse. Het resultaat van die analyse deelt de producten op in vijf risiconiveaus. Op basis daarvan vraagt de FOD Economie maatregelen:

- **conform**; geen enkele maatregel indien het product beantwoordt aan de geteste vereisten;
- **laag risico**: de fabrikant of importeur krijgt een waarschuwing om zijn producten voortaan in overeenstemming met de reglementering te brengen;
- **middelhoog risico**: de fabrikant of importeur mag zijn voorraad niet meer verkopen of moet zijn producten aanpassen;
- **hoog risico**: de fabrikant of importeur mag zijn voorraad niet meer verkopen en moet de producten uit de handel nemen of aanpassen;
- **ernstig risico**: de fabrikant of importeur moet het product uit de handel nemen en het terugroepen door de gebruikers en consumenten op een gepaste manier te waarschuwen.

Bij de initiële beoordeling van de controleresultaten waren er

- 2 modellen met een laag risico,
- 10 modellen met een middelhoog risico en
- 2 modellen met een hoog risico .

Voor een aantal producten werd na argumentatie van de producenten een herziening vanuit de FOD Economie uitgevoerd door het herbekijken van de testresultaten en het bepalen van het bijhorende risiconiveau.

De Franse Norm NF D-21-901, die als basis diende voor de technische testen, is niet geharmoniseerd waardoor er in de Europese Unie verschillende referenties bestaan. Verschillende producenten hadden bij hun eigen tests voor het op de markt brengen de Duitse norm (DIN 32615) gebruikt. Die laatste is echter na publicatie weer ingetrokken. De validiteit van de Franse norm werd gecontesteerd door de fabrikanten alsook de gepastheid van de beschreven tests. Zo vraagt de Franse norm dat bij de test van uitzonderlijke druk Pex (§ 3.3.7) “visuele tekenen van beschadiging” moeten gevonden worden om conform te zijn. Na overleg

met normalisatie-experten werd duidelijk dat dit onderdeel van de Franse norm onder discussie staat. Hierom werd dit aspect van de test weggelaten uit onze beoordeling.

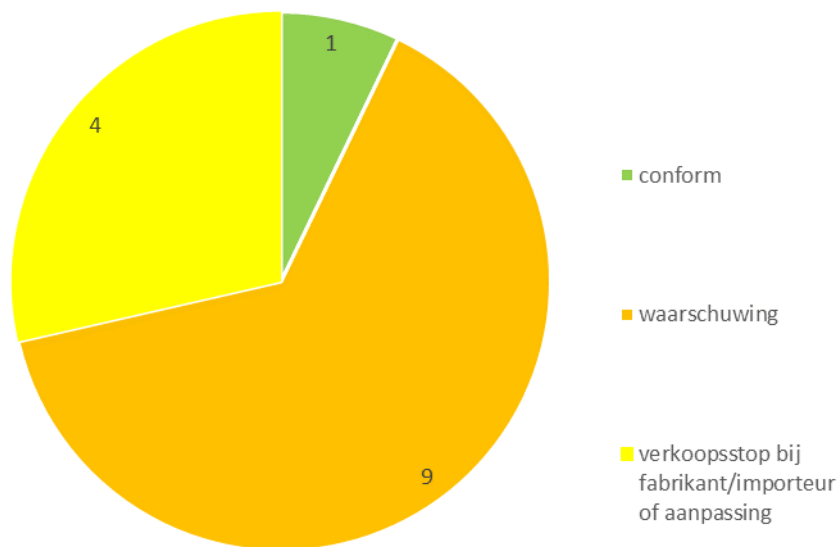
Gegeven voorgaande betwistingen werd de risicoclassificatie van de modellen herzien:

- in 1 geval was het model conform,
- in 9 gevallen was er een laag risico en werd een waarschuwing gegeven aan de fabrikant of importeur.
- In 4 gevallen was er een middelhoog risico en mag de fabrikant of importeur zijn voorraad niet meer verkopen of moet zijn producten aangepast worden vooraleer hij het opnieuw op de markt brengt (Grafiek 9).

Naar aanleiding van contacten met de fabrikanten en/of importeurs werden uiteindelijk volgende maatregelen genomen:

- voor 2 modellen werd de verkoop stopgezet;
- voor 1 model zal de fabrikant de nodige aanpassingen doen;
- voor 3 andere gevallen betwistten de producenten de technische resultaten en werd een tegenanalyse gevraagd. Na bijkomende aangeleverde informatie door de fabrikant bleek één model conform. Bij de 2 andere gevallen bleek het vinden van een geschikt labo niet evident. Vandaar dat er beslist werd om één model niet meer in de handel te brengen. Het andere model werd niet meer verkocht.
- voor 7 modellen betwistten de bedrijven de te nemen maatregelen doordat (zoals hoger vernoemd) die producenten een andere norm dan de Franse norm hanteerden. De te nemen maatregelen werden na overleg met de bedrijven hierom bijgestuurd.
- voor 1 product, met name de spuitbus van het Spaanse merk Lacor, werd na onvoldoende medewerking een ministerieel besluit opgesteld om het op de markt brengen en het gebruik van het betrokken model in België te verbieden. Het op de markt brengen van culinaire spuitbussen van het model 68500 "Sifón crema Aluminio 0,5Lt" en met EAN-code 8 414 271 685 002 van het merk Lacor, geproduceerd door LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L., Barrio San Juan S/C – Apdo. 18, 20570 Bergara (Guipuzkoa) Spanje, is verboden via ministerieel besluit van 31 augustus 2020.

Grafiek 9. Globale definitieve resultaten met de gevraagde maatregelen



Bron: FOD Economie.

De corrigerende maatregelen die genomen werden om de non-conformiteiten op te lossen die tijdens de administratieve controle aan het licht kwamen, omvatten:

- het toevoegen van: het serienummer van het product,
- het nominale aantal te doorboren gaspatronen,
- de vermelding van de waarde van de maximaal toelaatbare druk PS en
- toelaatbare bedrijfstemperatuur TS,
- de gebruiksinstructies met waarschuwingen voor risico's in verband met verkeerd gebruik en
- van belangrijke voorzorgsmaatregelen die de gebruiker in acht moeten nemen.

De corrigerende maatregelen die genomen werden om de non-conformiteiten op te lossen die tijdens de technische controle aan het licht kwamen, omvatten het verbeteren van:

- drukbestendigheid (bestendigheid tegen de hydrostatische testdruk Pt, meetbeproeving van de normale werkingsdruk Pf na druktest en
- test bij barstdruk Pr) en de drukbestendigheid na val (bestendigheid tegen hydrostatische testdruk Pt na val en test bij barstdruk Pr na val).

4. Besluit

In deze controlecampagne was slechts 1 van de 14 bemonsterde culinaire spuitbussen als conform beschouwd:

- 13 van de 14 modellen culinaire spuitbussen vertoonden administratieve of technische tekortkomingen;
- in 9 gevallen was er een laag risico en werd een waarschuwing gegeven aan de fabrikant of importeur;
- in 4 gevallen was er een middelhoog risico en kon de fabrikant of importeur zijn voorraad niet meer verkopen of moest zijn producten aangepast worden vooraleer hij het opnieuw op de markt brengt.

Op administratief vlak zijn de belangrijkste corrigerende maatregelen het toevoegen van:

- het serienummer van het product,
- het nominale aantal te doorboren gaspatronen,
- de vermelding van de waarde van de maximaal toelaatbare druk PS en toelaatbare bedrijfstemperatuur TS,
- de gebruiksinstructies met waarschuwingen voor risico's in verband met verkeerd gebruik en
- van belangrijke voorzorgsmaatregelen die de gebruiker in acht moeten nemen.

De corrigerende maatregelen die genomen moeten worden om de non-conformiteiten op te lossen die tijdens de technische controle aan het licht kwamen:

- omvatten het verbeteren van: drukbestendigheid (bestendigheid tegen de hydrostatische testdruk Pt, meetbeproeving van de normale werkingsdruk Pf na druktest en test bij barstdruk Pr) en
- de drukbestendigheid na val (bestendigheid tegen hydrostatische testdruk Pt na val en test bij barstdruk Pr na val).

Het op de markt brengen van culinaire spuitbussen van het model 68500 "Sifón crema Aluminio 0,5Lt" (met EAN-code 8 414 271 685 002) van het merk Lacor, geproduceerd door LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L., Barrio San Juan S/C - Apdo. 18, 20570 Bergara (Guipuzkoa) Spanje, is verboden via ministerieel besluit van 31 augustus 2020 omdat de Spaanse fabrikant onvoldoende medewerking bood.

De FOD Economie doet opvolgingscontroles om na te gaan of de marktdeelnemers de nodige maatregelen hebben getroffen.

Nog enkele tips voor het veilig gebruik van een culinaire spuitbus:

- Bedien de culinaire spuitbus strikt volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant. Met name moeten de aanwijzingen over de maximale vulstand, het aantal en type gaspatronen, de maximale gebruikstemperatuur en de verwijdering van het toestel bij de eerste tekenen van veroudering of a fortiori defecten in acht worden genomen. Wees extra voorzichtig met toestellen waarbij de kop gemaakt is van plastic. Die is minder goed bestand tegen hoge druk dan een metalen kopstuk.
- Zet zo'n spuit met een drukpatroon nooit in een heel warme omgeving, bijvoorbeeld bij een gasfornuis, een oven of achter een raam in de volle zon. Warmte en hoge druk zijn een heel slechte combinatie.
- Houd wat afstand wanneer je de spuit onder druk brengt. Richt bij het schudden de kop weg van je lichaam.

5. Bijlage

Product	Merk	Cosy & trendy	CASA - KAYSER	Easy Make
	Model	Slagroomsput 0,5 L	Slagroomsput 0,5 L	crème chantilly 0,5 L
	Ref.	lot 12326-18096-1T*18/086,1	lot 105304	lot A20AB7650
	EAN code	5414841270297	2000005703959	3561865453754
Producent	Naam	BIMAX H.K. Company	KAYSER Berndorf AG.	CMP
	Gemeente (Land)	HONG KONG	Wenen / Oostenrijk	France
Administratieve basisvereisten (Wetboek economisch recht, boek IX)		Conform	Conform	Conform
Administratieve basisvereisten (KB van 11 juli 2016 voor het op de markt brengen van drukapparatuur)		Conform	Conform	Conform
Administratieve vereisten volgens de norm NF D21-901		Onvolledige aanduidingen op de spuitbus	Onvolledige technische documentatie	Conform
Technische vereisten volgens de norm NF D21-901		De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen uitzonderlijke druk Pex en na val bleek de valbestendigheid, weerstand tegen de hydrostatische testdruk Pt en de test bij barstdruk Pr onvoldoende.	De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen uitzonderlijke druk Pex	Na val bleek de weerstand tegen de hydrostatische testdruk Pt en de test bij barstdruk Pr onvoldoende.
Risicoklasse op basis van de bovenstaande resultaten		middelhoog	(conform met de gecontroleerde eisen)	middelhoog
Acties van de producent		Fabrikant stopt de verkoop	Fabrikant vroeg een tegenanalyse, maar na nieuwe info bleek product conform	Fabrikant stopt verkoop

Product	Merk	Mastrad	Cosy & Trendy	Mastrad
	Model	Slagroomsput 0,3L	Slagroomsput 0,5 L	/ 0,5 L
	Ref.	-	BATCH.64443	-
	EAN code	3485990494140	5411159767020	3485990498506
Producent	Naam	Mastrad	BIMAX H.K. Company	Mastrad
	Gemeente (Land)	France	HONG KONG	France
Administratieve basisvereisten (Wetboek economisch recht, boek IX)		Conform	Conform	Conform
Administratieve basisvereisten (KB van 11 juli 2016 voor het op de markt brengen van drukapparatuur)		Conform	Conform	Conform
Administratieve vereisten volgens de norm NF D21-901		Gebrekkige gebruiksaanwijzing	Onvolledige aanduidingen op de spuitbus	Gebrekkige gebruiksaanwijzing
Technische vereisten volgens de norm NF D21-901		De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen uitzonderlijke druk Pex	De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen uitzonderlijke druk Pex en na val bleek de valbestendigheid, weerstand tegen de hydrostatische testdruk Pt en de test bij barstdruk Pr onvoldoende.	De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen uitzonderlijke druk Pex en na val bleek de weerstand tegen de hydrostatische testdruk Pt en de test bij barstdruk Pr onvoldoende.
Risicoklasse op basis van de bovenstaande resultaten		laag	laag	middelhoog
Acties van de producent		Fabrikant past product aan	Fabrikant stopt verkoop	Fabrikant vroeg tegenanalyse, er werd beslist het model niet meer in de handel te brengen

Product	Merk	Lacor	Kayser	Kayser
	Model	slagroomsput 0,5 L	Whipcreamer standaard 0,5 L	Whipcreamer inox 0,5 L
	Ref.	68500	-	-
	EAN code	8414271685002	9002539048509	9002539040510
Producent	Naam	Lacor	kayser	Kayser
	Gemeente (Land)	Espagne	Autiche	Autriche
Administratieve basisvereisten (Wetboek economisch recht, boek IX)		Conform	Conform	Conform
Administratieve basisvereisten (KB van 11 juli 2016 voor het op de markt brengen van drukapparatuur)		Conform	Conform	Conform
Administratieve vereisten volgens de norm NF D21-901		Onvolledige technische documentatie, gebrekkige gebruiksaanwijzing, onderhoudsinstructie ontoereikend, onvolledige aanduidingen op de spuitbus	Gebrekkige gebruiksaanwijzing alsook de gebruiksaanwijzing op de spuitbus	Gebrekkige gebruiksaanwijzing alsook de gebruiksaanwijzing op de spuitbus
Technische vereisten volgens de norm NF D21-901		De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen de hydrostatische druk Pt, de normale werkingsdruk Pf, barstdruk Pr en na val bleek de hydrostatische testdruk Pt en de test bij barstdruk Pr onvoldoende.	De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen de uitzonderlijke druk Pex en barstdruk Pr (zowel voor als na een val).	De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen de uitzonderlijke druk Pex
Risicoklasse op basis van de bovenstaande resultaten		middelhoog	laag	laag
Acties van de producent		Fabrikant werkte onvoldoende mee	Fabrikant past product aan	Fabrikant past product aan

Product	Merk	HENDI	ISI	ISI
	Model	Whipped cream maker 0,25 L	Dessert Whip 0,5 L	gourmet Whip 0,5 L
	Ref.	lotnr.: 181360-18/09	-	-
	EAN code	8711369588031	9002377015305	9002377016036
Producent	Naam	Zhejiang Feijian Industry		ISI
	Gemeente (Land)	Zhejiang - China	Autriche	Autriche
Administratieve basisvereisten (Wetboek economisch recht, boek IX)		Conform	Conform	Conform
Administratieve basisvereisten (KB van 11 juli 2016 voor het op de markt brengen van drukapparatuur)		Conform	Conform	Conform
Administratieve vereisten volgens de norm NF D21-901		Onvolledige technische documentatie	Conform	Conform
Technische vereisten volgens de norm NF D21-901		De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen de hydrostatische druk Pt, de normale werkingsdruk Pf, barstdruk Pr en na val bleek de hydrostatische testdruk Pt en de test bij barstdruk Pr onvoldoende.	De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen de uitzonderlijke druk Pex en barstdruk Pr (zowel voor als na een val).	De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen de uitzonderlijke druk Pex
Risicoklasse op basis van de bovenstaande resultaten		laag	laag	laag
Acties van de producent		De producent past het product aan	Fabrikant past product aan	Fabrikant past product aan

Product	Merk	ISI	HENDI
	Model	profi Whip 0,5 L	PROFI LINE 0,5 liter
	Ref.	-	lotnr.: 171780-17/10
	EAN code	9002377016302	8711369588017
Producent	Naam	ISI	Zhejiang Feijian Industry
	Gemeente (Land)	Autriche	Zhejiang - China
Administratieve basisvereisten (Wetboek economisch recht, boek IX)		Conform	Conform
Administratieve basisvereisten (KB van 11 juli 2016 voor het op de markt brengen van drukapparatuur)		Conform	Conform
Administratieve vereisten volgens de norm NF D21-901		Conform	Onvolledige technische documentatie
Technische vereisten volgens de norm NF D21-901		De spuitbus bleek onvoldoende bestand tegen de uitzonderlijke druk Pex	conform
Risicoklasse op basis van de bovenstaande resultaten		laag	laag
Acties van de producent		Fabrikant past product aan	De producent past het product aan