W.F.Kaiser u. Co. Gmbh • Postfach 1164 • D-65570 Diez/Lahn

Diez, den 26.01.2015

Konformitätserklärung

für Gegenstände die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt:

Art.-Nr.: 646 206
Art.-Bezeichnung: 12er Muffinform / Serie: Muffin World

den rechtlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht.

Beschreibung (Werkstoffe/Optik): **Stahlblech mit Polyethersulfon-Beschichtung (PES), temperaturbeständig bis 250°C.**

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Verwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Die Prüfungen erfolgen nach den Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG. Ab dem 01.01.2016 werden die Migrationsprüfungen auf Basis des Artikels 17 und 18 in Verbindung mit Anhang V der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 durchgeführt.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der EU-Kunststoff-Verordnung (VO (EU) Nr. 10/2011).

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation, werden in dem o. g. Produkt eingesetzt:

Stoffbezeichnung / CAS-Nr. / Ref.-Nr.	**SML-Wert / Grenzwert**	
Globalmigration (OML)	< 10	mg/dm²
Phenolic Substances	< 0,05	mg/dm²
Formaldehyde	< 15	mg/kg
Chrom (III)	< 0,02	mg/kg
Lithium	< 0,5	mg/kg

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:
- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen soll(en):

- Wässrige, saure und fettige Lebensmittel

- Bestimmungsgemäße Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

Kontaktzeiten bis zu einer Stunde bei 180°C,
bzw. Prüfbedingungen im Labor (Simulanz, Kontaktdauer, Temperatur):

Testdauer	Simulanzmittel	Temperatur
3,0 Std.	Isooctane	60°C
1,5 Std.	3%ige Essigsäure	95°C

- Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:

0,785 dm^2/ 50 ml

Im Produkt werden keine Dual-Use-Additive eingesetzt.

Im Produkt findet keine funktionelle Barriere Anwendung.

Diese Bestätigung gilt für den von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Der Artikel erfüllt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die rechtlichen Vorgaben für die angegebenen Lebensmittel. Von der über die Vorgaben hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Lebensmittel hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Die Gültigkeit der Erklärung erlischt bei Änderung der Rechtsvorgaben.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Dokumentname:

N:\KE-Konformitätserklärungen\KE Kaiser\KE erstellt\03_KE Kaiser Serien\Muffin World\KE_DE_20150126_Muffin World_646 206 12er Muffin_MKU.doc

W.F. Kaiser u. Co. GmbH
Werner-von-Siemens-Straße 28
D-65582 Diez/Lahn
Telefon +49 6432/915 - 0
Telefax +49 6432/915 - 199
www.kaiser-backform.de

Geschäftsführer:
Klaus Brand
Jörg Lindemann
Handelsregister-Eintragung
15.5.72 Amtsgericht
Montabaur HRB 1398

Bankverbindungen:
Commerzbank AG Göppingen (BLZ: 610 400 14) Konto: 0 166 604 900
SWIFT: COBADEFF610 IBAN: DE87 6104 0014 0166 6049 00
Bayerische Hypo- und Vereinsbank AG (BLZ: 570 200 86) Konto: 4 720 270
SWIFT: HYVE DE MM 478 IBAN: DE60 5702 0086 0004 7202 70

GLN 4 006932 00000 8
UST-ID-Nr.
DE 811 182 569
Steuer-Nr.
62050/01072