Silit-Werke GmbH & Co. KG | Postfach 13 52 | 88493 Riedlingen

Riedlingen, den 04.03.2014

Konformitätserklärung

für Gegenstände aus Kunststoff und Keramik, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt:

Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm „Nature White“ Art.-Nr.: 0324.1915.11

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): Silargantopf weiß (Spezialstahl mit keramischer Beschichtung) mit verchromtem Rand, Griffen aus rostfreiem Edelstahl 18/10 und Deckel (7824.3624.30) mit Griff aus rostfreiem Edelstahl 18/10, Schieber, Schiebergriff und Seitengriff mit Nieten aus schwarzem (PA Polyamid) Ø 24 cm.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Verwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Die Prüfungen erfolgen nach den Richtlinien 82/711/EWG, 85/572/EWG und der Richtlinie 84/500/EWG, zuletzt geändert durch 2005/31/EG. Ab dem 01.01.2016 werden die Migrationsprüfungen für Kunststoffe 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
Gesamtmigration (PA)	< 10 mg/dm²
Primäre aromatische Amine (PA)	< 0,01 mg/kg
Hexamethylendiamin (PA)	< 2,4 mg/kg
Caprolactam (PA)	< 15 mg/kg

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

Allgemeine Lebensmittel (fettige, saure und wässrige)

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

  Wiederholter Kurzzeitkontakt mit Temperaturen bis zu 100°C,
  bzw. Prüfbedingungen im Labor (Simulanz, Kontaktdauer, Temperatur):

  2 Stunden bis 100°C

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

  6 dm^2/kg

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: Silit_0324191511_DE_20140304 Fleischtopf mit Deckel Ø 24 cm „Nature White“ ms.docx

Silit-Werke GmbH & Co. KG
Neufraer Straße 6
D-88499 Riedlingen

Telefon +49 (0) 7371/189 - 0
Telefax +49 (0) 7371/189 - 5060
www.silit.de
post@silit.de

Rechtsform: GmbH & Co. KG, Amtsgericht Ulm HRA 650167
Persönlich haftende Gesellschafterin:
Silit-Werke Beteiligungsgesellschaft mbH
Rechtsform: GmbH, Amtsgericht Ulm HRB 650018
Sitz beider Unternehmen: Riedlingen
Geschäftsführer: Dipl.-Ing. (FH), Dipl.-Wirtsch.-Ing. (FH) Frank Schnatz
Ust-Idnr. DE146544394 ILN 4004633 00000 6
WEEE-Reg.-Nr. DE 21276201