

Geislingen, den 02.05.2016

Konformitätserklärung

für Gegenstände aus Keramik und Kunststoff, die für den Lebensmittelkontakt bestimmt sind

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt:

Art.-Bezeichnung: Fleischtopf 16cm Nature Black

Art.-Nr.: 21.0229.1428

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): Topf aus Spezialstahl mit keramischer Beschichtung Silargan, verchromtem Rand, Griffe und Deckel aus rostfreiem Edelstahl 18/10, Schieberplatte, Schieber und Seitengriffe aus schwarzem Polyamid 6T/6I (PA 6T/6I)

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). Des Weiteren konnten im Rahmen der durchgeführten qualitätssichernden Maßnahmen keine Hinweise auf eine unsachgemäße Verwendung bewerteter Stoffe festgestellt werden.

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

Stoffbezeichnung/ CAS-Nr. (Beschränkung):	im Werkstoff:
Terephthalsäure/ 100-21-0 (SML(T): 7,5 mg/kg)	PA 6T/6I
Isophthalsäure/ 121-91-5 (SML(T): 5,0 mg/kg)	PA 6T/6I
Hexamethyldiamin/ 124-09-4 (SML: 2,4 mg/kg)	PA 6T/6I

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen soll(en):

alle Arten von Lebensmitteln (wässrig, sauer, fettig)

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

wiederholter mehrstündiger Kontakt, kurzzeitig auch über 100°C

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

6 dm²/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_21.0229.1428_DE_20160502 Fleischtopf 16cm Nature Black kl.pdf

WMF Group GmbH
Eberhardstraße 35
73312 Geislingen | Steige
Germany

telefon +49 7331 25 1
fax +49 7331 45 387

email info@wmf-group.com
web www.wmf-group.com

VORSITZENDER DES AUFSICHTSRATES

Johannes P. Huth

GESCHÄFTSFÜHRER

Peter Feld
Bernd Stoeppel

SITZ DER GESELLSCHAFT

Geislingen | Steige

RECHTSFORM

Gesellschaft mit beschränkter Haftung

REGISTERGERICHT

Ulm HRB 732253
WEEE-Reg.-Nr. DE 78426351

USt.-ID.-Nr. DE 298 927 552

St.-Nr. 62050|01224
ILN 4000530 00000 2

BANKVERBINDUNG

Commerzbank AG Göppingen

IBAN **DE06 6104 0014 0160 3000 00**

BIC **COBADEFFXXX**