

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 20cm Nature Black

**Art.-Nr.:** 21.0229.1442

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 dm<sup>2</sup>/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\_21.0229.1442\_DE\_20160502 Fleischtopf 20cm 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](mailto:info@wmf-group.com)  
web [www.wmf-group.com](http://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**