

Konformitätserklärung

19.02.2020

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

Hiermit wird erklärt, dass das Produkt:

Art.-Bezeichnung: Servierzange
Art.-Nr.: 18.9295.6030 / CMMF-Nr.: 3201018428

den rechtlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, insbesondere Art. 3, Art. 11 Abs. 5, Art. 15 und Art. 17, sowie der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht.

Beschreibung (Werkstoff/Optik)/ analoge Artikel :

Grillzange aus Cromargan Edelstahl Rostfrei 18 / 10, Vorderteil Polyamid 6T / 6I

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei bestimmungsgemäßer Verwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten; der Übergang von Metallen unter den spezifischen Abgabewerten (Specific Release Limits – SRL) gemäß der Leitlinie des Europarates für Metalle und Legierungen (Council of Europe Resolution CM/Res (2013)9 on metals and alloys used in food contact materials and articles, Stand: 2013 - 1st Edition).

Die Prüfungen erfolgen auf Basis der Artikel 17 und 18 in Verbindung mit Anhang III und V der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 bzw. nach den Vorgaben des „Technical guide on metals and alloys used in food contact materials and articles“.

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:
Hexamethyldiamin (SML: 2,4 mg/kg)	Polyamid 6T/6I (PA 6T/6I)
Terephthalsäure (SML(T): 7,5 mg/kg)	
Isophthalsäure (SML(T): 5 mg/kg)	

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 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:

207 ml / 1,24 dm² für den Kunststoffteil

129 ml / 0,77 dm² für den Metallteil

Im Produkt werden folgende Dual-Use-Additive eingesetzt:

keine

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 und der zitierten Beurteilungsgrundlagen..

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Dokumentname: A01_18.9295.6030_DE_20200219_Servierzange_GO.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
Thierry de La Tour d'Artaise

GESCHÄFTSFÜHRER
Dr. Volker Lixfeld | VORSITZENDER
Bernd Stoeppel

SITZ DER GESELLSCHAFT
Geislingen | Steige
RECHTSFORM
Gesellschaft mit beschränkter Haftung
REGISTERGERICHT
Amtsgericht Ulm HRB 732253
WEEE-Reg.-Nr. DE 78426351
USt.-ID.-Nr. DE 298 927 552
St.-Nr. 62050|01224
GLN 4000530 00000 2

BANKVERBINDUNG
Commerzbank AG Göppingen
IBAN DE06 6104 0014 0160 3000 00
BIC COBADEFFXXX



WMF Group - a Groupe SEB company