

FACKELMANN®

Konformitätserklärung **Für Materialien aus Kunststoff, die vorhersehbar mit Lebensmitteln in Kontakt kommen**

Hersteller: FACKELMANN GmbH + Co. KG
Adresse: Sebastian-Fackelmann-Str. 6
91217 Hersbruck
Deutschland
Telefon: +49/(0)9151-811-153

NIROSTA Mehrzweckzange 27cm Nylon hängb (Polyamid schwarz).
Art-Nr. 41118
EAN-code 400 8033 41118 9

Hiermit bestätigen wir, dass der Lebensmittelbedarfsgegenstand aus Kunststoff den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung und der [Verordnung \(EG\) Nr. 1935/2004](#) des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der [Richtlinien 80/590/EWG](#) und [89/109/EWG](#) (ABl. EU Nr. L 338 S. 4) in der jeweils geltenden Fassung, sowie der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen entspricht; sowie der Deutschen Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) in der aktuellen Fassung.

Folgende Stoffe und / oder Spezifikationen, werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:

- | | |
|--|---------------------|
| a) Hexamethyldiamin | SML = 2,4 mg/Kg. |
| Ref-Nr. 18460 | CAS-Nr. 000124-09-4 |
| b) Vinylacetat | SML = 12 mg/Kg. |
| Ref-Nr. 10120 | CAS-Nr. 000108-05-4 |
| c) Zinkverbindung ausgedrückt als Zink | SML = 25 mg/Kg. |
| Ref-Nr. ----- | CAS-nr. ----- |

Folgende „Dual-Use“ Additive sind in diesem Produkt enthalten:

- E355 Adipinsäure
- E 470 a – Natrium-, Kalium- und Calciumsalze von Speisefettsäuren
- E 471 – Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren
- E570 Fettsäuren

Dieser Artikel enthält keine funktionale Barriere aus Kunststoff.

Dieser Artikel darf mit folgenden Lebensmitteln in Kontakt kommen:

- Trockene, wässrige (z.B. Gemüse), säurehaltige (z.B. Obst), milchhaltige (z.B. Käse), alkoholhaltige, fetthaltige (z.B. Fleisch) Lebensmittel.

Dieser Artikel darf mit folgenden Lebensmitteln nicht in Kontakt kommen.

- Keine

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel:

Dauer: Kurzzeitkontakt ca. 30 Min.

Temperatur: + 200°C

Die im Prüfbericht angewendeten Prüfbedingungen waren:

- 2 Std., 100°C mit 3%iger Essigsäure
- 4 Std., 60°C mit Isooktan
- 6 Std., 60°C mit 95%igem Ethanol

Verhältnis der mit Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen anhand dessen die Konformität des Gegenstandes festgestellt wurde:

O/V-Verhältnis von ca. 6dm²/1 Liter

Die Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Produkts ist durch die Chargennummer gewährleistet.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für die Verwendung in Kontakt mit den angegebenen Lebensmitteln. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Kontaktlebensmittel hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Diese Erklärung gilt für die Kunststoffteile dieses Artikels, welche vorhersehbar mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen.

Diese Erklärung ist solange gültig, bis sich Prüfbedingungen bzw. die Zusammensetzung der Rohmaterialien ändern.

Hersbruck, 11.06.2012

(Diese Erklärung ist auch ohne Unterschrift gültig)