

Konformitätserklärung

für Materialien aus Metall oder Metalllegierungen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen.

(Die Hinweise auf Rechtsvorschriften beziehen sich auf deren zum Ausstellungszeitpunkt geltenden Fassungen.)

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte:

aus 18/0 Edelstahl (entsprechend AISI 430 bzw. Werkstoffnummer 1.4016)
aus 18/4 Edelstahl (entsprechend AISI 201 bzw. Werkstoffnummer 1.4372)

den Vorschriften der Artikel 3, 11, 15 und 17 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 entsprechen.

Die Migration von Ionen liegt bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten. Hierzu wurde auf Einzelprüfungen in der Regel verzichtet und wurden Materialzeugnisse zur Einhaltung der Materialzusammensetzung nach DIN/EN/AISI und entsprechende wissenschaftliche Studien zur Beurteilung der Materialien in Bezug auf Bedarfsgegenstände herangezogen. Beurteilungsgrundlage ist die Resolution CM/Res (2013)9 des CoE (Europarats) nebst technischem Anhang "Metals and alloys used in food contact materials and articles".

Mangels Einzelmaßnahme zu der in Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Anhang I Nr.8 aufgeführten Metalle und Legierungen, wurden diese insbesondere nach ihrem Korrosionsverhalten in Hinblick auf deren Einsatzzweck beurteilen.

Hinweis: Die Richtlinie (EU) 10/2011 findet hier keine Anwendung, da das Produkt keine Kunststoffe enthält. Die in (EU) 10/2011 für die dort erörterten Kunststoffprodukte geforderte Konformitätserklärung ist daher für Metalle nicht zwingend und eine freiwillige Erklärung des Inverkehrbringers. Wir bestätigen, dass wir den Regeln der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 für die gute Herstellungspraxis (GMP) und der Verordnung (EU) 2023/988 über die allgemeine Produktsicherheit folgen.

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt mit einer ausreichend passivierten Oberfläche, die Korrosion verhindert. Insbesondere Chlor-Ionen können diese nachträglich zerstören. In unseren öffentlich zugänglichen Pflegehinweisen (unter contacto.de/service) findet der Anwender Hinweise auf die verwendungsgemäße Bestimmung.

Etwa 10% der Bevölkerung leidet unter Kontaktallergien gegen Nickel. Hier kommt es zur Aufnahme von Nickel durch die Haut. Betroffene Personen sollten Schutzhandschuhe bei der Handhabung der Geschirre tragen.

Wir weisen darauf hin, dass aus Kunststoffen gefertigte Handgriffe keinen oder nur geringfügigen Kontakt mit dem Lebensmittel haben sollten. Besteht im konkreten Anwendungsfall die Annahme, dass die normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen hiervon abweichen, so sollte für diesen Kunststoff eine eigene Konformitätserklärung eingeholt werden.

Insbesondere wird darauf verwiesen, dass bei Bedruckung kein Kontakt zwischen Druckfarbe und Lebensmittel entstehen darf. Durch von uns vorgenommene elektrolytische oder lasertechnische Markierungen sind hiervon ausgenommen.

Alle Geschirre müssen vor dem ersten Einsatz von Poliermittelresten und Reinigerrückständen gesäubert werden.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

- Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

Ohne Einschränkung

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

Ohne Einschränkung