

Konformitätserklärung

gem. Verordnungen (EU)10/2011 und EG 1935/2004
für Artikel aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Declaration of compliance
for materials made from plastic intended to come into contact with food
based on Regulations (EU) 10/2011 and (EC) 1935/2004.

Firmenname/company
name:

Westmark GmbH

Anschrift/address:

**Bielefelder Str. 125
D-57368 Lennestadt**

Artikel-Nr./article no:

28692270

Artikel-
bezeichnung/description:

**Brat- und Servierzange aus Polyamid / Frying and serving tongs made
of polyamide**

Hiermit bestätigen wir, dass unser o.g. Produkt den Vorschriften der Verordnungen (EU)10/2011, der (EG) Nr. 1935/2004 (Artikel 3, Artikel 11(5), Artikel 15, Artikel 17) sowie (EG) Nr. 2023/2006 und der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV) in der zum Zeitpunkt der Erstellung gültigen Fassungen entspricht.

We hereby confirm that the above-mentioned product complies with the legal stipulations laid down in the Regulations (EU) 10/2011, (EC) 1935/2004 (Art. 3, Art. 11(5), Art. 15, Art.17) as well as (EC) 2023/2006 and the German Commodity Ordinance in force at the time of the release versions.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert. Die Prüfung erfolgte nach Artikel 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in Verbindung mit Anhang V

When used as specified, the overall migration as well as the specific migration do not exceed the legal limits. The test was conducted in accordance with Article 17 and 18 of Regulation (EU) no. 10/2011 in conjunction with Annex V.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in der europäischen Kunststoffverordnung (EU) 10/2011).

The materials and raw materials used comply with the German Commodity Ordinance (or the respective stipulations laid down in the European Regulation (EU) 10/2011).

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

The following substances subject to limitations and/or specification are used in the above mentioned product:

Stoffbezeichnung : <i>Name of substance :</i>	Beschränkung (SML-/ QM-Wert): <i>Limits :</i>	Komponente / component
Material / Material		
CAS Nr.: 0000124-09-4 Hexamethyldiamin	SML= 2,4 mg/kg	Zange / tongs
CAS Nr.: 4266-66-4 1,8-DIAZACYCLOTETRADECANE-2,7-DION	SML(T)= 5 mg/Kg	Zange / tongs
Farben / Colors		Komponente / component
CAS Nr.: 0007440-66-6 Zink	SML 5 mg/kg	schwarz / black
Ruß (Pflanzenkohle)	max. 8,3%	schwarz / black
*Prüfbericht BV. Nr: (25420)034 453451-01-01 (Wärmebeständigkeitsprüfung)		
*Test Report BV. Nr: (25420)034 453451-01-01 (Thermal stability test)		
*Prüfbericht BV. Nr: (25420)45-452720		
*Test Report BV. Nr: (25420)45-452720		

**Test des verwandten, gleichen Materials bei fremden Artikel / *Test of related, same material at other items*

**SML= KA.: Wert in der Verordnung (EU) Nr. 10-2011 nicht speziell definiert. / *SML= KA.: Value of Regulation (EU) No. 10-2011 not specifically defined.*

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Specification of the intended use or limitations:

Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Produkt in Berührung kommen sollen:

Type(s) of food intended to come into contact with the product:

alle Arten von Lebensmittel (üblicherweise: wässrige, trockene, fettige, saure (Fruchtsäure)) / all types of food (such as: aqueous, dry, greasy, acidic (fruit acid))

Art/Arten von Lebensmitteln, die **NICHT** mit dem Produkt in Berührung kommen sollen:

Type(s) of food **NOT** intended to come into contact with the product:

alkoholhaltige Lebensmittel oder Flüssigkeiten / Alcoholic foods or liquids

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

Duration and temperature of treatment and storage while in contact with the food:

Bei dem Produkt handelt es sich um einen Gegenstand, der der Temperatur (bis 210°C) und der Dauer des bestimmungsgemäßen Gebrauchs (der Artikel dient zur Bearbeitung von Lebensmitteln in Pfannen und Töpfen und sollte max. 3 Minuten bei 210°C Dauerkontakt mit dem Pfannenboden / Topfboden nicht überschreiten. Das Produkt darf nicht bei hohen Temperaturen in der Pfanne/dem Topf liegengelassen werden. Das Produkt darf nicht im Kochtopf stehen bleiben und mit dem Lebensmittel dauerhaft gekocht werden.) standhält. Prüfansatz: 2 Std. bei 100°C.
Hitzebeständigkeitsprüfung: 1 Std. bei 210°C / This product is suitable for the temperature (to 210°C) and duration of the intended use. (The article is intended for processing of food in pots and pans and should max. 3 minutes at 210 °C continuous contact not exceed the bottom of the pan / pot bottom. The product must not be allowed to stand at high temperatures in the pan / the pot. The product may not stay in the cooking pot and cooked permanently with the food.) Test approach: 2 hour at 100°C. Thermal tests: 1 hour at 210°C

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Lebensmittelbedarfsgegenstandes festgestellt wurde:

Ratio of the area of the food contact material to the volume used to determine the compliance of the article:

0,4 dm² / 50 ml

Funktionelle Barriere aus Kunststoff:

Ja/Yes Nein/No

Functional barrier from plastic:

Falls 'JA' = zutreffend :

If yes:

Da im o. g. Produkt eine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet wird, bestätigen wir, dass die gesonderten Vorgaben der Bedarfsgegenständeverordnung (entspricht Verordnung (EU) 10/2011 Artikel 13) (2002/72/EG Artikel 7a Absatz 2,3,4) - eingehalten werden.

If a functional barrier made from plastic is used in the above mentioned product, we confirm the compliance with the special stipulations of the German Commodity Ordinance (corresponds to Regulation (EU) 10/2011 Article 13) (2002/72/EC Article 7 a (2), (3), (4)).

Dual-Use-Stoffe

Ja/Yes Nein/No

dual-use-substances

Substanzen, die auch als Lebensmittelzusatzstoffe erlaubt sind, migrieren nicht oder sind in so geringen Mengen enthalten, dass sie im Falle einer Migration keine technologische Wirkung haben.

Substances that are permitted as food additives do not migrate or are in such small amounts, that they have no technological function in the event of a migration.

E470a Natrium, Kalium, Calciumstearat (Salze der Fettsäuren)

Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Art. 17:

Traceability according to Regulation (EC) No. 1935/2004 Art. 17:

Produktionsstempel am Artikel / Production stamp on products

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Artikel 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in Verbindung mit Anhang V, liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel.

This declaration is valid for the product as described above. The Articles 17 and 18 of Regulation (EU) no. 10/2011 in conjunction with Annex V, provide a guideline for the selection of test conditions for various foods.

Ort, Datum

Lennestadt, 16.03.2022

Place, date

Westmark GmbH
Bielefelder Str. 725
57368 Lennestadt-Espe
Tel.: 02721/9258-0 Fax 925848
i.A. Manfred Scheppe

Unterschrift

Signature:

Gültigkeit:

solange Materialrezeptur unverändert

Validity:

as long as composition remains unchanged