Konformitätserklärung des Herstellers

für

Bedarfsgegenstände im Lebensmittelkontakt

Aussteller:

Firma:

Adresse:

Name:

Funktion:

Hiermit bestätigen wir, dass folgender Artikel

Name:

Artikelnummer(n):

Lieferspezifikationsnummer:

der vorgesehen ist für den Lebensmittelkontakt, sicher ist für den Kontakt mit Lebensmitteln und den Vorgaben der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, des deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittel­gesetzbuches (LFGB) und der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) in der jeweils aktuellen Fassung entspricht.

Die Konformität wird nachgewiesen durch

- die Bestätigung, dass der/die für den oben genannten Artikel verwendete(n) Werkstoff(e)

Werkstoff(e):

in seiner/ihrer Zusammensetzung folgende Anforderung(en) erfüllt/en:

## Silikonelastomere:

Konformität gemäß „BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt“ Kapitel XV (Silicone; Prüfbedingungen für flüchtige Anteile: 200°C 4 h) und Kapitel IX (Farbmittel zum Einfärben von Kunststoffen und anderen Polymeren für Bedarfsgegenstände) und gemäß des COE (council of Europe) „Policy statement concerning silicones used for food contact applications“, sowie der “Resolution ResAP (2004) 5 on silicones used for food contact”.

Anforderung an Übergang von Stoffen in Anlehnung an Verordnung (EU) Nr. 10/2011:

- Globalmigration: Essigsäure 3%, Ethanol 50%, MPPO (Fettkontakt)

## Edelstahl, Stahl, Gusseisen und sonstige Metalle (einschließlich Substrate mit Beschichtung):

Konformität gemäß „Technical guideline for metals and alloys used in food contact materials and articles“ des EDQM

Informationen über im Werkstoff (inklusive Farbbatch(es)) enthaltene Stoffe mit Beschränkungen (SML) und unabsichtlich eingebrachte Stoffe (NIAS) werden der Fissler GmbH zur Verfügung gestellt (siehe unten).

und

- die Bestätigung, dass das oben genannte Fertigerzeugnis in der Prüfung folgende Anforderungen erfüllt

## Silikonelastomere:

Konformität gemäß „BfR (Bundesinstitut für Risikobewertung) Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt“ Kapitel XV (Silicone; Prüfbedingungen für flüchtige Anteile: 200°C 4 h) und Kapitel IX (Farbmittel zum Einfärben von Kunststoffen und anderen Polymeren für Bedarfsgegenstände) und gemäß des COE (council of Europe) „Policy statement concerning silicones used for food contact applications“, sowie der “Resolution ResAP (2004) 5 on silicones used for food contact”.

Anforderung an Übergang von Stoffen in Anlehnung an Verordnung (EU) Nr. 10/2011:

- Globalmigration: Essigsäure 3%, Ethanol 50%, MPPO (Fettkontakt)

## Edelstahl, Stahl, Gusseisen und sonstige Metalle (einschließlich Substrate mit Beschichtung):

Konformität gemäß „Technical guideline for metals and alloys used in food contact materials and articles“ des EDQM

Informationen über im Fertigerzeugnis oder im Werkstoff (inklusive Farbbatch(es)) eingesetzte oder enthaltene Stoffe für welche die Anhänge I und II der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 Beschränkungen und/oder Spezifikationen definieren und unabsichtlich eingebrachte Stoffe (NIAS) werden der Fissler GmbH nachfolgend zur Verfügung gestellt:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Stoffbezeichnung** | **CAS Nr.** | **Beschränkung / Spezifikation** |
|                                |                                |                                |
|                                |                                |                                |
|                                |                                |                                |
|                                |                                |                                |
|                                |                                |                                |
|                                |                                |                                |

Schriftliche Nachweise der Konformität einschließlich der Ergebnisse der Prüfungen werden vor der Erstlieferung mitgeliefert und während der Serienlieferungen der Fissler GmbH auf Anforderung zur Verfügung gestellt. Ebenso werden auf Anforderung die Rezepturen einem unabhängigen Prüfinstitut zur Verfügung gestellt.

*Wir bestätigen ebenfalls die Konformität mit der „guten Herstellungspraxis“ gemäß Verordnung (EG) 2023/2006.*

Die Konformität mit den zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen gesetzlichen Vorschriften für den Lebensmittel­kontakt wird für alle Lieferungen des Artikels an die Fissler GmbH aufrechterhalten und sichergestellt. Bei Änderungen des Artikels (Rezeptur, Konstruktion, Verarbeitung, etc.) oder bei Änderung der gesetzlichen Anforderungen wird die Konformität erneut nachgewiesen und vor Umsetzung der Änderung die Freigabe der Fissler GmbH eingeholt.

Dieses Zertifikat hat eine Gültigkeit von 5 Jahren.

Der Nachweis der Konformität wird spätestens nach 5 Jahren erneuert und zum Ablauf der Gültigkeit dieser Erklärung am                                unaufgefordert in einer neuen Konformitätserklärung bestätigt.

Ort, Datum rechtsverbindliche Unterschrift

Firmenstempel