

Konformitätserklärung
für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen

Name und Anschrift des Herstellers: BLANCO Professional GmbH + Co KG
Flehinger Straße 59
75038 Oberderdingen

Modelle und Bezeichnungen:

**Speisenbehälter (Gastronorm-Behälter) und deren Zubehör
aus Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 (X5CrNi18/10)
der Modellreihen wie nachfolgend gelistet**

**Gastronorm-Behälter (gelocht und ungelocht, mit und ohne Griffe)
Modelle: GN / GN-B / GN-P / G-KEN / G-KEN G**

**Deckel ohne Dichtung (mit und ohne Griffmulde, mit und ohne Löffelaussparung)
Modelle: GD / GD-B / GD-F / GD-L / GD-BL / GDS-U / GDS-UL**

**Einlegeboden gelocht
Modelle: G-ELB**

Bei diesen Produkten handelt es um Bedarfsgegenstände im Sinne des §2 Abs.6 Nr. 1 Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB). Sie unterliegen somit den Lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Hiermit erklären wir, dass die oben näher bezeichneten Produkte den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung sowie der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entsprechen. Hinsichtlich der geprüften Parameter entsprechen die Artikel den Anforderungen des § 31 LFGB

Bei Untersuchungen auf Schwermetalle in Prüflebensmitteln konnten bei spezifikationsgemäßer Anwendung bezüglich der Gesamtmigration sowie der spezifischen Migrationen eine Abgabe von toxischen Schwermetallen nicht, bzw. nur in gesundheitlich unbedenklichen Spuren festgestellt werden. Die Zusammensetzung von Lebensmitteln wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck und Einschränkungen:

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

Obst, Gemüse, trockene und fetthaltige Lebensmittel sowie fertig gegarte und / oder zubereitete Speisen in gefrostedem, gekühltem, oder heißem Zustand.

2. Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material NICHT in Berührung kommen sollen:

Es gibt **KEINE** Arten von Lebensmitteln, die **NICHT** mit dem Material in Berührung kommen sollten.

3. Verwendungszweck und Temperatur bei Kontakt mit Lebensmitteln:

Die oben näher bezeichneten Produkte können zum Zwecke der Lagerung und / oder des Transportes von Lebensmitteln sowie zum garen und/oder erhitzen von Lebensmitteln, sowie zur Anwendung in so gen. Regenerierverfahren verwendet werden. Zur Untersuchung und Bewertung wurden folgende Simulanzien und Temperaturen herangezogen:

Lebensmittelsimulanz	Dauer	Temperatur
3% Essigsäure	1 h	kochen
Wasser	24 h	40 C°

4. Einschränkung des Verwendungszweckes:

Für die bezeichneten Produkte gibt es **KEINE** Einschränkungen im Kontakt mit Lebensmitteln.

5. Verhältnis Fläche zum Volumen das bei der Konformitätsbewertung herangezogen wurde
1dm² / 100ml

Die Rückverfolgbarkeit der Produkte nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 ist durch die auf den Produkten aufgebrachte Kennzeichnung gewährleistet.

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Produkte wie beschrieben. Danach erfüllen die Produkte bei Beachtung der in den Spezifikationen angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die gesetzlichen Anforderungen für die Lagerung und den Transport der angegebenen Füllgüter. Von der über diese Vorgaben hinausgehenden Eignung des Produkts für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Entsprechend dieser Konformitätserklärung können die beschriebenen Produkte bedenkenlos in den spezifizierten Einsatzbereichen verwendet werden.

Prüfbescheinigungen zugelassener Stellen und labortechnische Untersuchungsberichte über unsere Produkte liegen zur Einsichtnahme der Behörden in unseren Geschäftsräumen bereit.

Oberderdingen, 24.07.2013

(Ort, Datum)



Braun
(Leiter Entwicklung)



Schmitt
(Leiter Qualitätsmanagement)

Gültigkeit: Ausstelldatum plus 5 Jahre