

| Edelstahlverarbeitung  
| Gastronomie- & Fleischereibedarf  
| Stanzen | Umformen | Tiefziehen  
| Gastrobräter | Partystrahler  
| Lasertechnik



**DMSZ**  
Dynamische Managementsysteme  
Zertifizierungsgesellschaft mbH



K + F Metalltechnik GmbH & Co. KG | Schelderhütte | D-35687 Dillenburg

Dagama eG  
Siemensring 20  
47877 Willich

Dillenburg, den 13.04.2018

### Unbedenklichkeitserklärung

**Produkt:** Leberhäseform, Auslegeplatten, Auslegebecken, Fleischbecken, Edelstahlpfannen

Hiermit bestätigen wir, dass die von unserer Firma produzierten und an die o. g. Firma gelieferten Produkte mit den relevanten Gesetzen, Verordnungen und Empfehlungen übereinstimmen und damit als Bedarfsgegenstände für den direkten Lebensmittelkontakt geeignet sind. Sie werden nach den gesetzlich vorgeschriebenen Methoden zur Überprüfung auf gesundheitlich bedenkliche Substanzen und bzgl. Des Migrationsverhaltens untersucht.

Unser(e) Produkt(e) entspricht/entsprechen den folgenden Bestimmungen:

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Okt. 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, Amtsblatt der Europäischen Union Nr. L 338.
- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der gültigen Fassung ab 25. April 2006
- Kunststoff-Empfehlungen des Bundesinstitutes für Risikobewertung, BfR (insbesondere der Empfehlung für weichmacherhaltige Hochpolymere)

und sind nach der Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Dez. 1997, zuletzt geändert am 11.02.2008, zugelassen.

**Die Fa. K+F Metalltechnik GmbH & Co. KG verwendet ausschließlich Material 1.4301 V2A Nirosta.**

Die Deutschen Edelstahlwerke möchten darauf hinweisen, dass es keine separate Zulassung, Unbedenklichkeits- oder Konformitätsbescheinigung für den Einsatz einzelner, nichtrostender Werkstoffe in der Lebensmittelindustrie gibt. Sicherheitsdatenblätter – auch die REACH-konformen Sicherheitsdatenblätter – regeln lediglich die Verarbeitung und Handhabung von Edelstahl Rostfrei. Grundsätzlich sind nichtrostende Stähle für den Einsatz in der Lebensmittel- bzw. Trinkwasserindustrie (z.B. in Getränkeabfüllmaschinen) geeignet. Die Auswahl des Werkstoffs orientiert sich am Grad der korrosiven Belastung in der unmittelbaren Umgebung, ist also von Fall zu Fall neu zu bestimmen. Eine elementare Abhandlung über den Einsatz von Edelstahl Rostfrei im Lebensmittelbereich findet sich in der „Technik-Info Gkü-Te-002 des HKI“, in der „EU-Verordnung 1935/2004“ und in den „EU-Guidelines on metals, alloys used as food contact materials (09.03.2001)“. Daraus geht hervor, dass alle nichtrostenden Austenite ohne Schwefelzusatz (z.B. 1.4307 oder 1.4404) je nach Grad der korrosiven Belastung für Lebensmittel geeignet und zugelassen sind. Martensite und Ferrite sind bedingt zugelassen.

**K + F Metalltechnik GmbH + Co. KG**  
Ingo Fey  
Geschäftsführer

35687 Dillenburg-Niederscheld  
Gewerbegebiet Schelderhütte  
Telefon: 0049 (0) 2771 8995-0  
Telefax: 0049 (0) 2771 8995-11  
E-Mail: info@kf.metalltechnik.de

Sitz: 35683 Dillenburg  
K+F Metalltechnik GmbH & Co. KG  
AG Wetzlar HRA 6795  
GF: Frank Klahr, Ingo Fey  
UST-IdNr.: DE 252 05 86 95

Komplementär:  
K + F Beteiligungs GmbH  
35687 Dillenburg  
AG Wetzlar HRB-5367

Sparkasse Dillenburg  
(BLZ 516 500 45)  
Kto.-Nr. 18 796  
SWIFT-BIC: HELA DE F1 DIL  
IBAN DE65 5165 0045 0000 0187 96

Volksbank Dill EG  
(BLZ 516 900 00)  
Kto.-Nr. 35 077 812