

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:

28842270

Artikel-
bezeichnung/description:

Rührlöffel »Gentle« aus Polyamid / Mixing spoon »Gentle« 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.

When used as specified, the overall migration as well as the specific migration do not exceed the legal limits.

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 : Name of substance : | Beschränkung (SML-/ QM-Wert): Limits : | |
|---|---|---------------------------|
| Material / Material | | Komponente / component |
| CAS Nr.: 0000124-09-4 Hexamethyldiamin | SML(T)= 2,4 mg/kg | Kochlöffel / Mixing spoon |
| CAS Nr.: 4266-66-4 1,8-DIAZACYCLOTETRADECANE-2,7-DION | SML(T)= 5 mg/Kg | Kochlöffel / Mixing spoon |
| CAS Nr.: 0000105-60-2 Caprolactam | SML(T)= 15 mg/Kg | Kochlöffel / Mixing spoon |
| CAS Nr.: 0007440-66-6 Zink | SML= 5 mg/kg | Kochlöffel / Mixing spoon |
| | | |
| | | |
| Farben / Colors | | Komponente / component |
| Es werden keine Stoffe mit SML- oder QM-Wert eingesetzt. | | |
| No substances with SML or QM limit are being used. | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

**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: <i>Specification of the intended use or limitations:</i> | |
| Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Produkt in Berührung kommen sollen: <i>Type(s) of food intended to come into contact with the product:</i> 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: <i>Type(s) of food <u>NOT</u> intended to come into contact with the product:</i> alkoholhaltige Lebensmittel / alcohol-foods | |
| Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel: <i>Duration and temperature of treatment and storage while in contact with the food:</i> 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.) | |
| Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Lebensmittelbedarfsgegenstandes festgestellt wurde: <i>Ratio of the area of the food contact material to the volume used to determine the compliance of the article:</i> ./. | |
| Funktionelle Barriere aus Kunststoff: <input type="checkbox"/> Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <i>Functional barrier from plastic:</i> Falls 'JA' = zutreffend : <i>If yes:</i> 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 <input checked="" type="checkbox"/> Ja/Yes <input type="checkbox"/> Nein/No <i>dual-use-substances</i> 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 Cas Nr.: 85251-71-4 Calciumstearat; E551 CAS Nr.: 0007631-86-9 Siliciumdioxid und Silicate | |

| | |
|---|--|
| <p>Nicht absichtlich zugesetzte Stoffe (NIAS) <i>non-intentionally added substances (NIAS)</i></p> <p>Angabe zu NIAS in unseren Produkten können wir nicht geben, da wir im Zuge der Ausgangskontrolle keine analytischen Untersuchungen auf Verunreinigungen durchführen und ebenfalls die Rohstoffhersteller keine Auflistung aller enthaltenen Verunreinigungen an uns weitergeben. Bei der Verarbeitung der Rohstoffe werden die empfohlenen Verarbeitungsparameter der Hersteller eingehalten. Weiterhin setzen wir in den an Sie gelieferten Produkten nur Rohstoffe ein, die für den Einsatz in Lebensmittelkontaktmaterialien zugelassen sind (1935/2004 Artikel 3 bzw. 10/2011/EG), so dass wir davon ausgehen können, dass NIAS die bei der Herstellung der Rohstoffe entstehen und in den eingesetzten Rohstoffen vorliegen, von den Herstellern diesbezüglich bewertet wurden. Falls im Zuge der Lieferkettenkommunikation NIAS vorliegen, die noch nicht bewertet wurde und vom Hersteller explizit zur Überprüfung am Endartikel genannt werden, geben wir diese Stoffe in unseren Bestätigungen weiter.</p> <p><i>We cannot provide information on NIAS in our products, as we do not carry out analytical tests for impurities in the course of the outgoing inspection and the raw material manufacturers also do not provide us with a list of all impurities contained. When processing the raw materials, we adhere to the recommended processing parameters of the manufacturers. Furthermore, we only use raw materials in the products delivered to you that are approved for use in food contact materials (1935/2004 Article 3 or 10/2011/EC), so that we can assume that NIAS that arise during the production of the raw materials and are present in the raw materials used have been evaluated by the manufacturers in this regard. If in the course of supply chain communication NIAS are present that have not yet been evaluated and are explicitly mentioned by the manufacturer for verification on the final article, we pass on these substances in our confirmations.</i></p> | |
| <p>Verpackungsverordnung <i>Packaging Ordinance</i></p> <p>Wir bestätigen, dass o.a. Artikel die Richtlinie (EG) Nr. 94/62 (Stand: 20.12.94) sowie deren Ergänzungen in der zum Zeitpunkt der Erstellung gültigen Fassungen entspricht. (Letztmalig geändert durch Richtlinie (EU) 2018/852 (Stand: 04.07.2018))</p> <p><i>We confirm that the above-mentioned article complies with Directive (EC) No. 94/62 (as at: 20.12.94) and its amendments in the versions valid at the time of preparation. (Last amended by Directive (EU) 2018/852 (Status: 04.07.2018))</i></p> | |
| <p>Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Art. 17: <i>Traceability according to Regulation (EC) No. 1935/2004 Art. 17:</i></p> <p style="text-align: center;">Produktionsstempel am Artikel / Production stamp on products</p> | |
| <p>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.</p> <p><i>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.</i></p> | |
| Ort, Datum <i>Place, date</i> | <p>Lennestadt, 06.01.2025</p> <hr/> <p>Westmark GmbH <i>Bürgermeister Straße 12</i> 57395 Lechenheim <i>Tel.: 02721/9258-0 · Fax 925849</i></p> <hr/> <p><small>L.A. Manfred Scheppe Leiter Qualitätsmanagement Quality Control Manager</small></p> |
| Unterschrift <i>Signature:</i> | |
| Gültigkeit: <i>Validity:</i> | <p>solange Materialrezeptur unverändert <i>as long as composition remains unchanged</i></p> |