

Bescheinigung

Fleischzeichenstift Nr. 698 (Art.nr. 216983 und 216984)

Bei den Fleischzeichen- bzw. Fleischsignierstiften Nr. 698 handelt es sich um holzgefasste Feststoffminen. Die vorliegenden Feststoffminen sind aus Bindemittel, Farbstoffen, Füllstoffen und einer Fett-/Wachsmischung sowie Additiven aufgebaut. Als Farbmittel werden die Farbstoffe Acid Blue 9 C. I. Nr. 42090 = E 133 sowie Food Red 17 C. I. Nr. 16035 = E 129 eingesetzt.

Die vorliegenden Produkte sind Bedarfsgegenstände und daher gemäß gesetzlicher Vorgabe keine chemische Zubereitung und stellen kein Gefahrgut dar. Somit ist die Erstellung eines Sicherheitsdatenblattes gemäß der vorliegen EU-Richtlinien nicht notwendig.

Die Minen entsprechen den Richtlinien 94/36/EG, VO Nr. 1935/2004 und VO 1333/2008.

Alle gesetzlich erforderlichen Bestimmungen werden, sowohl bei der Herstellung des Produktes, als auch beim vorhandenen Produkt selbst, eingehalten.

Faber-Castell AG
- Entwicklung Chemie -

ppa.
Dr. G. Lugert
17.12.2018



FABER-CASTELL
since 1761
FABER-CASTELL Aktiengesellschaft
Nürnberger Straße 2 · 90546 Stein



Certification

Meat-Marking-Pencil No. 698

The Faber-Castell Meat Marking Pencils No. 698 (Ref.-No. 216983 brown and Ref.-No. 216984 blue) are woodcased pencils. The raw materials of the leads are binders, food-dyestuffs, filler, a fat-/wax-mixture and additives.

The food-dyestuffs are Acid Blue 9, C. I. No.: 42090 = E 133 and Food Red 17, C. I. No.: 16035 = E 129.

The raw materials of the leads (= pencil core) are food-grades.

The raw materials are certified and characterized by technical data sheets and MSDS. The raw materials and pencils are tested concerning contaminations (e. g. heavy metals). The pencils have no expiration date because of the solid-composition and the used raw materials.

The Faber-Castell pencils are consumer goods and not dangerous products or chemicals. Therefore a Safety Data Sheet (SDSH) isn't necessary under the existing regulations of the EU.

The Faber-Castell pencil-leads (core) of the Meat Marking Pencils No 698 conform to the EU-regulations 94/36/EG, VO 1935/2004, VO 1333/2008, to Regulation of the European Commission 10/2011 with amendments 1183/2012, 1935/2004 (Annex nr 4) and the REACH-regulation.

Faber-Castell AG
- Development Chemistry -

ppa.
Dr. G. Lugert
17.12.2018

FABER-CASTELL Aktiengesellschaft
Nürnberger Straße 2 · 90546 Stein



CERTIFICADO

LAPIZ PARA MARCAR CARNE

La materia prima se compone de aglutinantes, entintes alimentarios, ingredientes de relleno, una mixtura de materia grasa/cera y aditivos.

Entintes alimentarios: azul ácido 9, C.I. Núm. 42090 = E 133 y rojo alimentario 17, C.I. Núm. 16035 = E 129.

Los lápices para marcar carne de Faber-Castell son productos para los consumidores, no son productos peligrosos o sea productos químicos.

Los lápices conforman con las regulaciones 94/36/EC, VO 1935/2004 y VO 1333/2008. Faber-Castell se sujeta a todas las leyes y regulaciones durante la producción, en todo el proceso y también en relación a los productos.'

Faber-Castell AG
- Development Chemistry -

ppa.
Dr. G. Lugert
17.12.2018

FABER-CASTELL
FABER-CASTELL Aktiengesellschaft
Nürnberger Straße 2 · 90546 Stein

Certificat

Craie bleue pour le marquage de la viande

Les matériaux utilisés dans la composition des craies de marquages sont des colorants alimentaires, des liants, un mélange de graisse, de cire et d'additifs.

Le colorant alimentaire est le Acid Blue 9, C.I. No 42090 = E 133.

Les craies pour le marquage de la viande Faber-Castell ne possèdent aucun produit dangereux. De ce fait une fiche de donnée de sécurité pour ce produit n'est pas nécessaire selon la législation européenne en vigueur.

Les craies de marquage sont conformes aux directives européenne 94/36/EC, VO 1935/2004 et VO 1333/2008. Faber-Castell prend soin de l'application de toutes les lois et directives pendant la production ainsi que de la conformité des produits.

Faber-Castell AG
- Développement Chimique -

ppa.

Dr. G. Lugert
17.12.2018

Certificat

Crayons pour le marquage de la viande No 698.

Les crayons Faber-Castell pour le marquage de la viande No 698 (Réf. No. 216983 marron et Réf.-No. :21684 bleu) sont constitués de bois. Les matériaux utilisés dans la composition des mines sont des colorants alimentaires, des liants, un mélange de graisse, de cire et d'additifs.

Les colorants alimentaires sont les Acid Blue 9, C.I. No 42090 = E 133 et le Food Red 17, C.I. No. : 16035 = E 129.

Les crayons pour le marquage de la viande Faber-Castell ne possèdent aucun produits dangereux. De ce fait une fiche de donnée de sécurité pour ce produit n'est pas nécessaire selon la législation européenne en vigueur.

Les crayons de marquage sont conformes aux directives européenne 94/36/EC, VO 1935/2004 et VO 1333/2008. Faber-Castell prend soin de l'application de toutes les lois et directives pendant la production, ainsi que de la conformité des produits.

Faber-Castell AG
Développement Chimique

ppa.
Dr. G. Lugert
17.12.2018



Bescheinigung

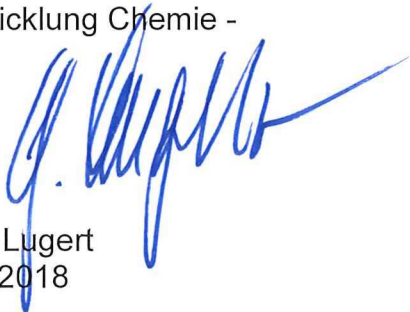
Faber-Castell Fleischsignierstifte

Die Faber-Castell Fleischsignierstifte enthalten weder tierische Inhaltsstoffe noch Alkohole. In unserer Produktionsstätte in Stein (Deutschland) werden keine tierischen Komponenten in der Produktion verarbeitet.

Demnach sollte das Produkt als „halal“ eingestuft werden.

Faber-Castell AG
- Entwicklung Chemie -

ppa.
Dr. G. Lugert
17.12.2018





CERTIFICATION

Faber-Castell Meat Marking Pencils (Ref.no. 216983, 216984)

The Faber-Castell meat marking pencils neither contain any animal ingredients nor alcohols. In our production facility in Stein (Germany) no animal components are processed in production.

Therefore, the product should be classified as "kosher".

Faber-Castell AG
- Director Development Chemistry -

ppa.
Dr. G. Lugert
Dec. 17th, 2018

FABER-CASTELL
since 1761
FABER-CASTELL Aktiengesellschaft
Nürnberger Straße 2 · 90546 Stein