Willy Peitz GmbH – In der Steele 6 – D-40599 Düsseldorf
Tel. +49(0)211-99908-0 Fax +49(0)211-99908-49 mail: info@best4food.de

Lieferantenerklärung / Konformitätserklärung

Declaration of Quality – Declaration of Conformity

Ausstellungsdatum (date of issue): **01.01.2025**

Artikel (product): **Gehacktesmesser SAN (Ground meat Knive SAN)**

Artikelnr. (articleno.) **40500,40501,40510,40511,40520,40521,40530,40531,40540, 91000,91010,91020**

Es wird bestätigt, dass die oben genannten Materialien und Gegenstände (oder die als Anhang beigefügte Liste der Materialien und Gegenstände) den folgenden Regularien in der jeweils gültigen Fassung entsprechen, inclusive aller gültigen Ergänzungen und Veränderungen. – It is confirmed that the above-mentioned materials and items (or the list of materials and items attached as an appendix) comply with the following regulations in the currently valid version, including all valid additions and changes.

- Verordnung (EG) – Regulation (EC) 1935/2004 inkl. Rückverfolgbarkeit (incl. traceability)
- Verordnung (EG) Nr. – Regulation (EC) No. 10/2011
- Verordnung (EU) Nr. – Regulation (EC) No. 2016/1416 vom (dated) 24.August 2016
- Verordnung (EU) Nr. – Regulation (EC) No. 2017/752 vom (dated) 28.April 2017
- Verordnung (EU) Nr. – Regulation (EC) No. 2018/831 vom (dated) 06.06.2018
- Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellpraxis vom 22.12.2006 – Regulation (EU) No.2023/2006 of the Commission of December 22nd, 2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food
- EU-Verordnung 1895/2005 Verwendung bestimmter Epoxyderivate – Regulation 1895/2005 Use of certain epoxy derivatives
- Richtlinie 94/62/EG, zuletzt geändert durch Richtlinie 2005/20/EG (Summenkonzentration von Schwermetallen < 100ppm) – Directive 94/62/EC, last amended by Directive 2005/20/EU (total concentration of heavy metals < 100ppm)
- Vorgaben der jeweiligen relevanten Empfehlungen des BfR – Recommendations to materials for food contact of the Federal Office for Risk Assessment, BfR)
- Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch insb. § 30 / 31 (LFGB) vom 28.05.2014 – German Food and Commodity Goods Law § 30 / 31 (LFGB) 28.05.2014

Die Konformität wurde festgestellt aufgrund von:
Conformity has been established on the basis of:

- Migrationsuntersuchungen nach Verordnung (EG) Nr. 10/2011 Anhang V (für Artikel aus Kunststoff)– Migration tests according to the Regulation (EC) No. 10/2011 Annex V (for products made of plastic)
- Simulantienrichtlinie 85/572/EWG – Simulants Directive 85/572/EEC
- Lieferantenbestätigungen – Declaration of suppliers

Stoffe mit Beschränkungen (SML/QM) sowie Dual-Use-Stoffe sind nicht enthalten. Für Stoffe, die nicht in der Unionsliste (Anhang I der Verordnung (EU) 10/2011 und der Änderung gemäß VO (EU) 2019/37) aufgeführt sind gelten weiterhin die nationalen Bestimmungen wie z.B. die Empfehlung des BfR und Anforderungen des § 31 Abs. 1 LFGB. Substances with restrictions (SML/QM) and dual-use substances are not included. For substances that are not listed in the Union list (Annex I of Regulation (EU) 10/2011 and the amendment according to Regulation (EU) 2019/37), the national regulations such as the recommendation of the BfR and the requirements of Section 31 Paragraph continue to apply 1 LFGB.

Gesamtmigration - Overallmigration

Simulanz	Gesamtigration	Migrationslimt	Einheit/unit
Essigsäure 3%	Kleiner 2	10	mg/dm2
Etahnol 10%	Kleiner 2	10	Mg/dm2
Ethanol 95%	3,3	10	mg/dm2
Isooctan (Ölersatzmittel)	Kleiner 2	10	mg/dm2

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen: Specification of intended use or limitations: Verhältnis der mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 600cm2/1000cm3. Ratio of the area in contact with the food to the volume used to determine the conformity of the material or object: 600cm2/1000cm3 Art des Lebensmittels, das mit den Material/Gegenstand in Kontakt kommen soll: fettig, säurehaltig,wässrig,alkoholhaltig. Type of food that is to come into contact with the material/object: fatty, acidic, watery, alcoholic

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel: Duration and temperature of treatment and storage in contact with the food:

Simulanz	Dauer	Temperatur
Essigsäure 3%	30 Minuten	70° C
Ethanol 10%	30 Minuten	70° C
Ethanol 95%	30 Minuten	70° C
Isooctan (Ölersatzmittel)	30 Minuten	70° C

Diese Erklärung ist ohne weitere Aufforderung erneut abzugeben, wenn wesentliche Änderungen in der Produktion Veränderungen bei der Migration bewirken bzw. wenn neue wissenschaftliche Erkenntnisse vorliegen. Neuerscheinungen der relevanten Gesetze werden sorgfältig verfolgt. Über wesentliche Änderungen von Gesetzen und Normen, die im Zusammenhang mit der Herstellung und Verwendung des Produkts von Bedeutung sind, werden Informationen rechtzeitig bereitgestellt.

This declaration must be renewed without further request whenever significant changes in production bring about changes in migration, or whenever new scientific data is available. New publications of relevant laws must be adhered to. Information regarding any significant changes in laws or norms, which are related to the production and use of the product, will be provided in a timely manner.