



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](mailto:info@best4food.de)

---

## 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](mailto:info@best4food.de)

### KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

für Wetzstähle aus Metall und Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen:

**Wir erklären** hiermit, dass die Kastell-Produkte die gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenstandsverordnung (bzw. den Entsprechungen in den europäischen Richtlinien) erfüllen, insbesondere auch die Normen 10/2011, 1935/2004, 2023/2006, 2019/1021. Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei bestimmungsgemäßer Anwendung unterhalb der gesetzlichen Grenzwerte. Bei Fehlen von gesetzlichen Vorgaben wurden die Vorgaben aus Richtlinien von Verbänden und Handel angesetzt.

#### Nachfolgende Prüfungen wurden durchgeführt:

- Schwermetalle in Prüflebensmitteln mittels ICP-MS
- Sensorische Prüfung nach DIN10955
- Lebensmittelrechtliche Bewertung nach LFBG §31
- Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) mittels GC-MS Prüfbericht TÜV Rheinland/LGA Nr. AZ 242575)
- Phtalatweichmacher mittels GS-MS
- Migration entspr. EU-Guideline: „Metals and alloys used in food contact materials and articles“, 2013 (Untersuchungsbericht Wetzstähle VPA/Labor Dr. Fülling).

(Prüfbericht des TÜV Rheinland/LGA Nr. 569 1807-AT1, Bericht VPA 12/2015).

#### Spezifikationen zum vorgesehenen Verwendungszweck:

Die Wetzstähle unterliegen als Bedarfsgegenstand im Sinne des §2 Abs. 6 Nr.1 des LFBG lebensmittelrechtlichen Anforderungen, auch wenn bei bestimmungsgemäßen Gebrauch kein direkter Kontakt mit Lebensmitteln vorliegt.

Wetzstähle werden zum Schärfen/ bzw. Scharfhalten von Messern benötigt. Nach dem Schärfvorgang muss eine Reinigung des Messers sowie des Wetzstahles erfolgen, um den Metallabrieb des Messers nicht in die zu verarbeitenden Lebensmittel einzubringen. *Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Produkte wie beschrieben. Die Richtlinien 82/711/EWG und 85/572/EWG liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel. Danach erfüllt das Produkt bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien als Bedarfsgegenstand. Von der über die Richtlinien hinausgehenden Eignung des Produktes für andere Anwendungen hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.*

Düsseldorf, 01.01.2025