

## Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte

**Bratpfanne sowie Schmorpfanne Industar** (Edelstahl), **beschichtet mit Diamas Pro** (Polytetrafluoroethylen), in den Größen:

- Ø 20 cm – Best.-Nr. 163059-20,
- Ø 24 cm – Best.-Nr. 163059-24,
- Ø 28 cm – Best.-Nr. 163059-28,
- Ø 32 cm – Best.-Nr. 163059-32,
- Ø 24 cm – Best.-Nr. 163048-24,
- Ø 28 cm – Best.-Nr. 163048-28,
- Ø 32 cm – Best.-Nr. 163048-32

den rechtlichen Vorgaben des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EU) 10/2011, der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV) und der BfR-Empfehlung LI (jeweils in aktueller Fassung) entsprechen.

Bei sachgemäßer Verwendung hält das Produkt die gesetzlichen Grenzwerte, die Grenzwerte der Globalmigration, der spezifischen Migration und Sensorik ein. Die Prüfung erfolgte auf Grundlage der JRC technical guideline.

Folgende Stoffe, die Beschränkungen unterliegen, werden im Produkt eingesetzt:

Stoffbezeichnung	Cas-Nummer:	Spez. Migrationsgrenzwert (SML)
Tetrafluoroethylen	116-14-3	0,05 mg/kg

Prüfbedingungen: a) 3% Essigsäure / 100 °C / 1 h b) 0,5 % Zitronensäure / 100 °C / 2 h c) gereinigtes Olivenöl / 200 °C / 0,5 h

### Angaben zur sachgemäßen Verwendung des Produktes

- Art oder Arten von Lebensmitteln, die mit dem Produkt in Berührung kommen sollen:  
Lebensmittel, ohne Einschränkungen
- Dauer und Temperatur des Gebrauchs und der Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel:  
30 Minuten bei 200 °C oder 2 Stunden bei 100 °C
- Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität festgestellt wurde:  
6 dm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup>

Im Produkt werden keine Dual-Use-Stoffe verwendet, noch enthält das Produkt eine funktionelle Barriere oder unbeabsichtigt eingebrachte Stoffe (NIAS).

Diese Konformitätserklärung wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Josef Schulte-Ufer KG  
Sundern, 05. September 2022