



Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany

phone +49 (0) 2933.981-0
fax +49 (0) 2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.de

Konformitätserklärung

für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Hiermit bestätigen wir, dass die Produkte

Fleischtopf »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø16cm – 6414-16 i,

Fleischtopf »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø20cm – 6414-20 i,

Fleischtopf »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø24cm – 6414-24 i,

Bratentopf »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø16cm – 6404-16 i,

Bratentopf »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø20cm – 6404-20 i,

Stieltopf »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø16cm – 6421-16 i,

Suppentopf »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø24cm – 6466-24 i,

Alles-Dämpfer »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø20cm – 0128-20 i,

Spaghettitopf »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø20cm – 6457-20 i,

Sauteuse »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø16cm – 6479-16 i,

Sauteuse »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø20cm – 6479-20 i,

Sauteuse »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø24cm – 6479-24 i,

Bratpfanne »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø24cm – 6451-24 i,

Bratpfanne »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø28cm – 6451-28 i,

Schmorpfanne »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø24cm – 6452-941-24 i,

Schmorpfanne »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø28cm – 6452-941-28 i,

Schmorpfanne »Profi-Line i« – Edelstahl – Ø32cm – 6452-941-32 i sowie

Meister-Set 5-tlg. »Profi-Line i« – Edelstahl – Set 481

jeweils bestehend aus Edelstahl, hinsichtlich der Globalmigration und der Sensorik die gesetzlichen Grenzwerte einhalten.

Die o.g. Produkte entsprechen den rechtlichen Vorgaben des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) 10/2011 in ihrer jeweils geltenden Fassung.



Es werden keine Stoffe, die Beschränkungen unterliegen, im Produkt eingesetzt:

Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sundern · Germany

phone +49 (0) 2933.981-0
fax +49 (0) 2933.7150

info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.de

Beschränkungen / Grenzwerte

Gesamtmigration (OML)

< 10 mg/dm²

Spezifikationen zur sachgemäßen Verwendung des Produktes

- Art oder Arten von Lebensmitteln, die mit dem Produkt in Berührung kommen sollen:
Wässrige, saure, fettige, trockene und milchige Lebensmittel
- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel:
1 Stunden bei 95°C

Im Produkt werden keine Dual-Use-Stoffe verwendet, noch enthält das Produkt eine funktionelle Barriere.

Diese Konformitätserklärung wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Josef Schulte-Ufer KG

30. Juni 2025