



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 »Wega« – Edelstahl – Ø16cm – 64016-16,
Fleischtopf »Wega« – Edelstahl – Ø20cm – 64016-20,
Fleischtopf »Wega« – Edelstahl – Ø24cm – 64016-24,

Bratentopf »Wega« – Edelstahl – Ø16cm – 64006-16,
Bratentopf »Wega« – Edelstahl – Ø20cm – 64006-20,

Stieltopf »Wega« – Edelstahl – Ø16cm – 64026-16,

Suppentopf »Wega« – Edelstahl – Ø20cm – 64066-20,

Aroma-Dämpfer »Wega« – Edelstahl – Ø30cm – 00133-30,
Alles-Dämpfer »Wega« – Edelstahl – Ø16cm – 00126-16,
Alles-Dämpfer »Wega« – Edelstahl – Ø20cm – 00126-20,
Multi-Dämpfaufsets »Wega« – Edelstahl – Ø20cm – 62420,

Spaghettitopf »Wega« – Edelstahl – Ø20cm – 64446-20,

Seiher »Wega« – Edelstahl – Ø25cm – 62980

Maxi-Set »Wega« – Edelstahl – Set1046, bestehend aus:

Bratentopf »Wega« – Edelstahl – Ø16cm – 64006-16,
Bratentopf »Wega« – Edelstahl – Ø20cm – 64006-20,
Fleischtopf »Wega« – Edelstahl – Ø16cm – 64016-16,
Fleischtopf »Wega« – Edelstahl – Ø20cm – 64016-20,
Stieltopf »Wega« – Edelstahl – Ø16cm – 64026-16

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.



Josef Schulte-Ufer KG
Hauptstraße 56
59846 Sündern · Germany
phone +49 (0) 2933.981-0
fax +49 (0) 2933.7150
info@schulte-ufer-kg.de
www.schulte-ufer-kg.de

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

Bezeichnungen:

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

Sündern, 30. April 2025