

Konformitätserklärung

gem. Verordnungen (EU)10/2011 und EG 1935/2004
für Artikel aus Kunststoff, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Declaration of compliance

*for materials made from plastic intended to come into contact with food
based on Regulations (EU) 10/2011 and (EC) 1935/2004.*

Firmenname/company name:	Westmark GmbH
Anschrift/address:	Bielefelder Str. 125
	D-57368 Lennestadt
Artikel-Nr./article no:	21302270
Artikel-bezeichnung/description:	Seiher ausziehbar. Faltsieb rot aus TPE, Sieb und Griff, grau, aus PP / Strainer extendable. Bellows red made of TPE, sieve and handle, gray, made of PP.

Hiermit bestätigen wir, dass unser o.g. Produkt den Vorschriften der Verordnungen (EU)10/2011, der (EG) Nr. 1935/2004 (Artikel 3, Artikel 11(5), Artikel 15, Artikel 17) sowie (EG) Nr. 2023/2006 und der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV) in der zum Zeitpunkt der Erstellung gültigen Fassungen entspricht.

We hereby confirm that the above-mentioned product complies with the legal stipulations laid down in the Regulations (EU) 10/2011, (EC) 1935/2004 (Art. 3, Art. 11(5), Art. 15, Art.17) as well as (EC) 2023/2006 and the German Commodity Ordinance in force at the time of the release versions.

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter dem gesetzlichen Grenzwert. Die Prüfung erfolgte nach Artikel 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in Verbindung mit Anhang V

When used as specified, the overall migration as well as the specific migration do not exceed the legal limits. The test was conducted in accordance with Article 17 and 18 of Regulation (EU) no. 10/2011 in conjunction with Annex V.

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Bedarfsgegenständeverordnung (bzw. Entsprechungen in der europäischen Kunststoffverordnung (EU) 10/2011).
The materials and raw materials used comply with the German Commodity Ordinance (or the respective stipulations laid down in the European Regulation (EU) 10/2011).

Folgende Stoffe mit Beschränkung und/oder Spezifikation, werden in dem o.g. Produkt eingesetzt:
The following substances subject to limitations and/or specification are used in the above mentioned product:

Stoffbezeichnung : <i>Name of substance :</i>	Beschränkung (SML-/ QM-Wert): <i>Limits :</i>	
Material / Material		Komponente / component
Es werden keine Stoffe mit SML- oder QM-Wert eingesetzt.		
No substances with SML or QM limit are being used.		
Farben / Colors		Komponente / component
Es werden keine Stoffe mit SML- oder QM-Wert eingesetzt.		
No substances with SML or QM limit are being used.		
Prüfbericht SGS. Nr: NGBHG2105748501		
Test Report SGS. Nr: NGBHG2105748501		

*Test des verwandten, gleichen Materials bei fremden Artikel / *Test of related, same material at other items
*SML= KA.: Wert in der Verordnung (EU) Nr. 10-2011 nicht speziell definiert. / *SML= KA.: Value of Regulation (EU) No. 10-2011 not specifically defined.

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen: <i>Specification of the intended use or limitations:</i>	
Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Produkt in Berührung kommen sollen: <i>Type(s) of food intended to come into contact with the product:</i>	
<i>alle Arten von Lebensmitteln (üblicherweise: wässrige, trockene, fettige, saure (Fruchtsäure)) / all types of food (such as: aqueous, dry, greasy, acidic (fruit acid))</i>	
Art/Arten von Lebensmitteln, die NICHT mit dem Produkt in Berührung kommen sollen: <i>Type(s) of food <u>NOT</u> intended to come into contact with the product:</i>	
<i>keine Einschränkung / no restriction</i>	
Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel: <i>Duration and temperature of treatment and storage while in contact with the food:</i>	
<i>Bei dem Produkt handelt es sich um einen Gegenstand, der der Temperatur (bis 90°C) und der Dauer des bestimmungsgemäßen Gebrauchs (der Artikel dient zur Aufbewahrung und Trocknung von Gemüse und Salaten) standhält. Prüfansatz: 2 h bei 70°C / This product is suitable for the temperature (to 90°C) and duration of the intended use. (The article is intended for the storage and drying of vegetables and salads). Test approach: 2 h at 70°C</i>	
Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Lebensmittelbedarfsgegenstandes festgestellt wurde: <i>Ratio of the area of the food contact material to the volume used to determine the compliance of the article:</i>	
<i>6 dm² / 1000 ml</i>	
Funktionelle Barriere aus Kunststoff: <input type="checkbox"/> Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <i>Functional barrier from plastic:</i>	
Falls 'JA' = zutreffend : If yes: <i>Da im o. g. Produkt eine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet wird, bestätigen wir, dass die gesonderten Vorgaben der Bedarfsgegenständeverordnung (entspricht Verordnung (EU) 10/2011 Artikel 13) (2002/72/EG Artikel 7a Absatz 2,3,4) - eingehalten werden.</i> <i>If a functional barrier made from plastic is used in the above mentioned product, we confirm the compliance with the special stipulations of the German Commodity Ordinance (corresponds to Regulation (EU) 10/2011 Article 13) (2002/72/EC Article 7 a (2), (3), (4)).</i>	
Dual-Use-Stoffe <input type="checkbox"/> Ja/Yes <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No <i>dual-use-substances</i>	
<i>Substanzen, die auch als Lebensmittelzusatzstoffe erlaubt sind, migrieren nicht oder sind in so geringen Mengen enthalten, dass sie im Falle einer Migration keine technologische Wirkung haben.</i> <i>Substances that are permitted as food additives do not migrate or are in such small amounts, that they have no technological function in the event of a migration.</i>	

Nicht absichtlich zugesetzte Stoffe (NIAS)
non-intentionally added substances (NIAS)

Angabe zu NIAS in unseren Produkten können wir nicht geben, da wir im Zuge der Ausgangskontrolle keine analytischen Untersuchungen auf Verunreinigungen durchführen und ebenfalls die Rohstoffhersteller keine Auflistung aller enthaltenen Verunreinigungen an uns weitergeben. Bei der Verarbeitung der Rohstoffe werden die empfohlenen Verarbeitungsparameter der Hersteller eingehalten. Weiterhin setzen wir in den an Sie gelieferten Produkten nur Rohstoffe ein, die für den Einsatz in Lebensmittelkontaktmaterialien zugelassen sind (1935/2004 Artikel 3 bzw. 10/2011/EG), so dass wir davon ausgehen können, dass NIAS die bei der Herstellung der Rohstoffe entstehen und in den eingesetzten Rohstoffen vorliegen, von den Herstellern diesbezüglich bewertet wurden. Falls im Zuge der Lieferkettenkommunikation NIAS vorliegen, die noch nicht bewertet wurde und vom Hersteller explizit zur Überprüfung am Endartikel genannt werden, geben wir diese Stoffe in unseren Bestätigungen weiter.

We cannot provide information on NIAS in our products, as we do not carry out analytical tests for impurities in the course of the outgoing inspection and the raw material manufacturers also do not provide us with a list of all impurities contained. When processing the raw materials, we adhere to the recommended processing parameters of the manufacturers. Furthermore, we only use raw materials in the products delivered to you that are approved for use in food contact materials (1935/2004 Article 3 or 10/2011/EC), so that we can assume that NIAS that arise during the production of the raw materials and are present in the raw materials used have been evaluated by the manufacturers in this regard. If in the course of supply chain communication NIAS are present that have not yet been evaluated and are explicitly mentioned by the manufacturer for verification on the final article, we pass on these substances in our confirmations.

Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Art. 17:

Traceability according to Regulation (EC) No. 1935/2004 Art. 17:

Deklaration der Verpackungseinheit, Declaration EAN / Declaration of the packaging unit, declaration EAN

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Artikel 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in Verbindung mit Anhang V, liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel.

This declaration is valid for the product as described above. The Articles 17 and 18 of Regulation (EU) no. 10/2011 in conjunction with Annex V, provide a guideline for the selection of test conditions for various foods.

Ort, Datum Lennestadt, 14.03.2023

Place, date

Westmark GmbH
Bielefeld
57368 Lennestadt-Elspe
Tel.: 02721/9258-0 Fax 925848
i.A. Manfred Scheppe

Unterschrift

Signature:

Gültigkeit: solange Materialrezeptur unverändert

Validity: as long as composition remains unchanged