

Zertifikat

Produkt:

Metallabschnitt

(Material: *Edelstahl 1.4301 VA Schliff 240*)

Auftraggeber:

Reuter GmbH & Co. KG
Schimmelbuschstr. 9
40699 Erkrath

Das oben genannte Produkt wurde auf dessen Migrationsverhalten bei direktem Kontakt bezüglich der Sensorik und Metalllössigkeiten untersucht (WESSLING Prüfbericht CAL16-017990-1).

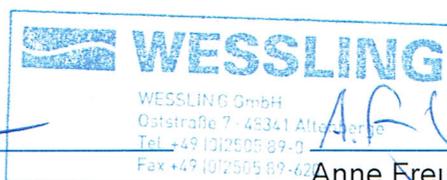
Nach Art und Umfang der durchgeführten Untersuchungen entspricht das untersuchte Prüfmuster den im Folgenden aufgelisteten Bestimmungen und Normen in ihren jeweils aktuell geltenden Fassungen:

- Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch – LFGB
- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlamentes und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG

Hinsichtlich der durchgeführten Untersuchungen ist das o. g. Produkt geeignet, gemäß des bestimmungsgemäßen Gebrauchs in lebensmittelverarbeitenden Betrieben eingesetzt zu werden und mit Lebensmitteln längerfristig bei Raumtemperatur in Berührung zu kommen. Die Rückverfolgbarkeit des Produktes gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie die Herstellung nach Guter Herstellungspraxis im Sinne der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 wird vom o. g. Auftraggeber sichergestellt.



Pia Hösel
Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin




Anne Freudenberg
Staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin

CAL16-017990-1_ZER 22.02.2016

Die Gültigkeit des Zertifikats beträgt zwei Jahre.

WESSLING GmbH, Produktsicherheit, Oststraße 7, 48341 Altenberge

Certificate

Product:

Metal section

(Material: Stainless steel 1.4301 VA grinding 240)

Client:

Reuter GmbH & Co. KG
Schimmelbuschstr. 9
40699 Erkrath

The above mentioned product was tested for its migration behaviour by direct contact in terms of organoleptic test and metal release (Wessling test report CAL16-017990-1).

With regard to manner and extent of the performed examinations the tested present sample is in compliance with the following regulations, each in their current version:

- German "Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch" – LFGB
- Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27th October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing of Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC

With regard to manner and extent of the performed examinations the above mentioned product is fit to be used in food processing companies and can come into longer-term contact with foodstuffs under room temperature conditions. The traceability according to Regulation (EC) No. 1935/2004 as well as good manufacturing practice in terms of Regulation (EC) No. 2023/2006 will be guaranteed by the company mentioned above.

	 <p>WESSLING GmbH Oststraße 7 · 48341 Altenberge Tel. +49 (0)2505 89-0 Fax +49 (0)2505 89-620</p>	
Pia Hösel Food chemist / scientific expert		Anne Freudenberg Food chemist / scientific expert

CAL16-017990-1_CER 22nd February 2016

The certificate is valid for two years.

WESSLING GmbH, product safety, Oststraße 7, 48341 Altenberge