

EG – Konformitätserklärung

EC - Declaration of Conformity

Für Materialien und Gegenstände die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.
For materials and articles get in contact with food.

Hersteller / Inverkehrbringer
Manufacturer / first placer on the market

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld

Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller
This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer

PRODUKT

GOURMETmaxx Doppelkammer Heissluft-Fritteuse. 2x 4,5 Liter, mit Antihafbeschichtung.
16581 schwarz, ohne Sichtfenster
16582 schwarz, mit Sichtfenster

Hiermit erklären wir, dass die oben genannten Produkte den rechtlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung; der Verordnung (EG)Nr. 1935/2004 sowie der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 in ihrer jeweils geltenden Fassung entspricht. Der Übergang von Stoffen liegt bei spezifikationsgemäßer Verwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten.

We hereby declare that the above-named products comply with the legal requirements of the consumer goods regulation, the Regulation (EC) No 1935/2004 and Regulation (EC) No 2023/2006 in the valid version. The transition of substances is below the legal limit values when used in accordance with specifications.

Mitgeltende Verordnungen / Anforderungen;

Verordnung (EU)10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen	☒
EDQM Technical Guide Resolution CM/Res (2020)9 für Metalle und Legierungen	☒
Verordnung (EU) 2024/3190 über die Verwendung von Bisphenol A (BPA) und anderen Bisphenolen und Bisphenolderivaten, die aufgrund spezifischer gefährlicher Eigenschaften eine harmonisierte Einstufung erhalten haben.	☒

Folgende Stoffe oder deren Abbauprodukte, entsprechend des Anhangs I und Anhangs II der Verordnung (EG)10/2011, sind enthalten.

Stoffbezeichnung	CAS-Nummer	Beschränkung

Es werden keine Stoffe mit Beschränkung verwendet

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen

1. Folgende Kunststoffe, Materialien, die dafür bestimmt sind mit Lebensmittel in Kontakt zu werden eingesetzt:

- Schublade, Innenseite	Schwarz	Antihafbeschichtung SA1C
- Einsatzrost	Schwarz	Antihafbeschichtung SA1C
- Abstandshalter	Schwarz	Silikon
- Sichtfenster	Transparent	Glas
- Schraube	Silber	Edelstahl SUS304
2. Es werden folgende Farbe(n) verwendet.
 - Schwarz.
3. Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:
 - Alle Arten von Lebensmittel zum garen, kochen, backen oder frittieren.
 - Alle Arten von trocknen, fettigen, sauren Lebensmitteln.
4. Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material nicht in Berührung kommen sollen:
 - Keine flüssigen Lebensmittel
5. Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:
 - Kurzzeit zum Garen, Braten und Grillen von Speisen bis 220°C.
 - Keine Lagerung.

Prüfbedingungen:

3% Essigsäure	bei 100°C	für 4 Std.
0,5% Zitronensäure	bei 100°C	für 4 Std.
95% Ethanol	bei 60°C	für 6 Std.
Isooctan	bei 60°C	für 4 Std.
4% Essigsäure	bei 22°C	für 24 Std.
6. Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Flächen zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:
 - ca. 6dm² : 1000ml
7. falls in einem mehrschichtigen Material oder Gegenstand eine funktionelle Barriere verwendet wird: wird Bestätigung, dass das Material oder der Gegenstand den Bestimmungen des Artikels 13 Absätze 2, 3 und 4 oder des Artikels 14 Absätze 2 und 3 der Verordnung (EU)10/2011 entspricht.
 - Es werden keine Dual-Use-additive eingesetzt.
 - Im Produkt finden keine funktionellen Barrieren Anwendung.

FOTO

#16581 – Model AFT1000-GS



#16582 – Model AFT1000A-GS



Diese Konformitätserklärung wurde nach der Prüfung durch ein akkreditiertes Institut ausgestellt.

Unterzeichnet für und im Namen der: DS Produkte GmbH

Firmenstempel & Unterschrift

Ausstellungsdatum
Stapelfeld, den 26. Mai 2025

DS Produkte GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld
Deutschland


Hans Joachim Hillmann
Quality Manager