

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir erklären folgend die Zuordnung der Artikel zu der beigefügten Konformitätserklärung.

Lieferant ist:
Victorinox AG

deutsch

Lieferantenartikelnummer	Movera Artikelnummer
6.7191.F3	9984357
6.7191.F1	9984358

Bad Waldsee, 7. Juni 2023



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Küchenutensilien und Schneidebretter Schneidebretter

Artikel Nr. 7.4102, 7.4103.0, 7.4110, 7.4115, 7.4117, 7.4118, 7.4120, 7.4121, 7.4122, 7.4123, 7.4128, 7.4129, 7.4130, 7.4131, 7.4132

Produkt Bestandteil	Material	Prüfung folgender Substanzen (sofern Messresultate vorhanden)
Brett	Papier-Harz-Verbundmaterial	Phenol (SML) \leq 3 mg/kg Formaldehyd (SML) \leq 15 mg/kg Schwermetalle: SML (Spezifische Migrationsgrenze) Cadmium, Chrom, Quecksilber, Blei: nicht nachweisbar

Die oben aufgeführten Produkte entsprechen den folgenden gesetzlichen Vorschriften und Verordnungen in ihrer jeweils geltenden Fassung:

- EG Nr. 1935/2004, Materialien und Gegenstände, die bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen (insbesondere den Anforderungen der Artikel 3, 11 (5), 15 und 17)
- EG Nr. 10/2011, Bedarfsgegenstände aus Kunststoff
- EG Nr. 1907/2006, REACH, inkl Anhänge XIV und XVII
- Aktuelle SVHC-Kandidatenliste der ECHA (gemäss REACH Verordnung, Art. 33)
- EG Nr. 2023/2006, gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- California Proposition 65 (The Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) keine Warnhinweise.
- Die Produkte sind durch das NSF (National Sanitation Foundation, USA) gemäss den aktuellen Anforderungen der U.S. Food and Drug Administration (FDA) zugelassen.

Die Migrationswerte werden eingehalten. Im Produkt werden keine «Dual Use Additiv» eingesetzt. Die o.g. Produkte enthalten keine funktionale Barriere und keine unbeabsichtigt eingebrachten Stoffe (NIAS).

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:

Es gibt keine Einschränkung bezüglich der Lebensmittel.

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel:

Lebensmittelkontakt bei Temperaturen bis 40 °C (>30 Min.).

Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen: 6 dm²/kg

Anton Rechsteiner
Senior Manager of Materials Science

Robert Elsener
Chief Quality Officer