

Konformitätserklärung

für Bedarfsgegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Declaration of compliance

for articles intended to come into contact with food

Firmenname/company name:	Westmark GmbH
Anschrift/address:	Bielefelder Str. 125 D-57368 Lennestadt
Artikel-Nr./article no:	30002260
Artikel-bezeichnung/description:	Mehrzweckpresse "Extracta" aus beschichtetem Aluminium / All purpose press "Extracta" from coated aluminium
<p>Hiermit bestätigen wir, dass unser o.g. Produkt den Vorschriften des LFGB, der Verordnung Nr. 1935/2004 sowie der Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgst) in ihren jeweils aktuellen Fassungen entspricht. <i>Hereby we declare that the above-mentioned product complies with the legal stipulations laid down in the German Food and Feed Code (LFGB) and Regulation (EC) 1935/2004 in its relevant version. The product does also comply with the German Commodity Ordinance.</i></p>	
<p>Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen: <i>Specification of the intended use or limitations:</i></p> <p>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></p> <p>alle Arten von Lebensmittel (üblicherweise: wässrige, fettige, saure) / all types of food (such as: aqueous, greasy, acidic)</p>	
<p>Art/Arten von Lebensmitteln, die NICHT mit dem Produkt in Berührung kommen sollen: <i>Type(s) of food NOT intended to come into contact with the product:</i></p> <p>Bei sachgerechter Behandlung keine Einschränkung / When properly treatment, no restriction</p>	
<p>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></p> <p>Bei dem Produkt handelt es sich um einen Gegenstand, der der Temperatur (Raumtemperatur 8°C bis 40°C) und der Dauer des bestimmungsgemäßen Gebrauchs (dieser Artikel dient zum Pressen von Knoblauch, Zwiebeln und Käse, zur Entkernung von Kirschen und Oliven sowie zum Entschuppen von Fischen und knacken von Nüssen) standhält. Prüfansatz: 0,5 h - 40 °C</p> <p><i>This product is suitable for the temperature (Room temperature 8°C to 40°C) and duration of the intended use. (This article is provided for pressing garlic, onions and cheese, to the gutting of cherries and olives and the processing of fish and cracking of nuts) Test approach: 0,5 h - 40 °C</i></p>	
Ort, Datum Place, date	Lennestadt, 20.07.2012
Unterschrift Signature:	Westmark GmbH Bielefelder Str. 125 57368 Lennestadt-Espe Tel.: 02721/9258-0 Fax 925848 i.A. Manfred Scheppe
Gültigkeit: Validity:	solange Materialrezeptur unverändert as long as composition remains unchanged