

WEILBURGER Coatings GmbH

Bianca Warkentin
Tel.: +49 (0) 6471 315-127
Fax: +49 (0) 6471 315-5127
bianca.warkentin@weilburger.com

Datum: 18.03.2025/bw-keil

WEILBURGER Coatings GmbH · Ahäuser Weg 12 – 22 · 35781 Weilburg (Germany)

Investeringsselskabet af 13. april 2004 ApS
Industrivej 53
8550 Ryomgaard / Denmark

UNBEDENKLICHKEITSBESCHEINIGUNG FÜR LEBENSMITTELKONTAKT

Wir: **WEILBURGER Coatings GmbH**
Ahäuser Weg 12 - 22
D-35781 Weilburg/Lahn

bestätigen hiermit, dass vorschriftsmäßig hergestellte Beschichtungen aus unseren Produkten

GREBLON® Q-LINE CK 2000 rough **03-2857-709409**
GREBLON® Q-LINE Deckschicht **06-2851-708994**

den Anforderungen der Empfehlung LI „*Temperaturbeständige Beschichtungssysteme aus Polymeren für Brat-, Koch-, und Backgeräte*“ - Systeme zur Herstellung von Beschichtungen auf Brat- und Kochgeräten (z. B. Systeme für die Beschichtung von Bratpfannen, Kochtöpfen, Fritteusen und dergleichen) des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR), vormals Bundesgesundheitsamt (BGA), entsprechen.

Hierzu gehören Beschichtungen, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch der Geräte auf Temperaturen bis 230°C erhitzt werden, kurzfristig - bis zu 15 min. - auch bis 250°C.

Die Beschichtungen auf den Geräten müssen unter Berücksichtigung ihrer Zusammensetzung so getrocknet, gesintert oder vernetzt sein, dass von ihnen bei bestimmungsgemäßem Gebrauch der Geräte nur technisch unvermeidbare Anteile an niedermolekularen Stoffen, einschließlich flüchtiger Bestandteile (insbesondere Lösemittel), auf Lebensmittel übergehen.

Die fertigen Beschichtungen dürfen keine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeiführen (Geruch, Geschmack, Farbe usw.).

Die vorgesehene Verwendung umfasst den wiederholten Gebrauch der entsprechend beschichteten Artikel und Geräte zur Zubereitung von wässrigen, sauren, alkoholischen, milchhaltigen und fetten Lebensmitteln bei Temperaturen bis 250°C.

In der Gebrauchs- und Pflegeanleitung des Endprodukts ist darauf hinzuweisen, dass der Artikel vor dem ersten Gebrauch mit heißem Seifenwasser gereinigt und anschließend mit einem Tuch eine dünne Schicht Speiseöl oder -fett auf die Oberfläche aufzubringen ist.

Die Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen liegt in der Verantwortung des Endverarbeiters bzw. Inverkehrbringers. Wir empfehlen daher, zur Absicherung Ihrer eigenen Produktionsabläufe, Originalteile bzw. repräsentative Prüfkörper von einem akkreditierten Prüfinstitut auf die Einhaltung folgender Grenzwerte beurteilen zu lassen.

Da es in der EU zur Zeit keine Regelungen für Lacke und Beschichtungen im Rahmen einer Einzelmaßnahme, wie sie gemäß Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Artikel 5 zu treffen ist, gibt, gilt nationales Recht mit gegenseitiger Anerkennung. Es wurden für die Auswahl und Bewertung der Rohstoffe neben den relevanten Empfehlungen des BfR auch die Positivlisten der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Kunststoffe für den Lebensmittelkontakt und der Verordnung des Schweizer EDI über „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“ SR 817.023.21 Anhang 10 vom 13.11.2024 herangezogen.

Es können folgende Stoffe mit Beschränkungen enthalten sein:

Stoff	CAS-Nr.	Beschränkung			durch
Gesamtmigration	-	OML	60,00	mg/kg	EU
Tetramethylorthosilikat	0000681-84-5	n.d.	0,01	mg/kg	PV
Gruppenbeschränkung 38	0000111-76-2	SML(T)	5,00	mg/kg	EDI
Siloxane und Silikone, Di-Me, hydroxyterminiert	0070131-67-8	n.d.	0,01	mg/kg	PV
Methyltrimethoxysilane	0001185-55-3	QM(T)	1,00	mg/kg	EU
Aluminium	0007429-90-5	SML	1,00	mg/kg	EU
Eisen	0007439-89-6	SML	48,00	mg/kg	EU
Lithium	0007439-93-2	SML	0,60	mg/kg	EU
Mangan	0007439-96-5	SML	0,60	mg/kg	EU
Chrom	0007440-47-3	n.d.	0,01	mg/kg	EU
Kupfer	0007440-50-8	SML	5,00	mg/kg	EU
Cyclohexasiloxan, 2,2,4,4,6,6,8,8,10,10,12,12-Dodecamethyl	0000540-97-6	NIAS	0,01	mg/kg	
Cyclopentasiloxane, 2,2,4,4,6,6,8,8,10,10-Decamethyl	0000541-02-6	NIAS	0,01	mg/kg	
Octamethylcyclotetrasiloxan	0000556-67-2	NIAS	0,01	mg/kg	
VF = Verarbeitungshilfsstoff, flüchtig					

Die Produkte enthalten gemäß den vorliegenden Informationen folgende Additive, die gleichzeitig auch durch die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 auch als Lebensmittelzusatzstoffe oder durch die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 als Aromen zugelassen sind (Dual-Use-Additive):

Stoff:	CAS-Nr.:	
Essigsäure	0000064-19-7	E 260
Eisenoxide und Eisenhydroxide	0001309-37-1	E 172
Aluminium	0007429-90-5	E 173
Siliciumdioxid	0007631-86-9	E 551
Glimmer	0012001-26-2	E 555
2-Propanol	0000067-63-0	FL 02.079
2-Butoxyethanol	0000111-76-2	FL 02.242

Die Prüfbedingungen und Simulanzmedien hierfür sind entsprechend dem vorhersehbaren Gebrauch zu wählen. Beispiele hierfür sind z.B. in der Empfehlung LI und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 genannt.

Das vorschriftsmäßig verarbeitete Produkt erfüllt ebenfalls die Anforderungen

- der Verordnung **(EG) Nr. 1935/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,

- des deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung vom 06.05.2024,
- der amerikanischen Food and Drug Administration (**FDA**) **CFR 21** für Haushaltswaren wie Kochgeschirr, Backformen und Elektrokleingeräte,
- des englischen **SI 2019 No. 704** "The Materials and Articles in Contact with Food (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019".

Die Anforderungen der Verordnung (**EG**) **Nr. 2023/2006** werden von uns, soweit in unserem Verantwortungsbereich, erfüllt. Wir weisen jedoch darauf hin, dass für die Herstellung eines Bedarfsgegenstandes im Lebensmittelkontakt die gute Herstellpraxis in allen Stufen der Wertschöpfungskette gewährleistet sein muss.

Im Rahmen der Maßnahmen der Verordnung (**EG**) **Nr. 2023/2006** haben wir ein Verfahren zum Produktrückruf eingerichtet. Bitte verwenden Sie dieses ausschließlich in Fällen, bei denen ein begründeter Verdacht auf eine Gefährdung des Verbrauchers vorliegt und aus diesen Gründen evtl. ein Produktrückruf ansteht. Das Formular, über das alle diesbezüglichen Aktionen eingeleitet werden, finden Sie auf unserer Homepage unter:

<https://www.weilburger.com/unternehmen/qualitaet-umwelt/sicherheit/>

Diese Informationen sind vertraulich und dienen lediglich der Prüfung und Kontrolle der Lebensmittelkonformität und dürfen auch nur zu diesen Zwecken verwendet und weitergegeben werden. Jedwede Verwendung zu anderen Zwecken ist untersagt.

Dieses Dokument hat eine Gültigkeit von 2 Jahren bzw. verliert seine Gültigkeit sofort nach Inkrafttreten relevanter Änderung der zugrundeliegenden Vorschriften und Normen. Es wird nicht automatisch erneuert. Bitte fordern Sie bei Bedarf ein neues Dokument an.

Weilburg, 18.03.2025/pf-bw-keil

WEILBURGER Coatings GmbH

i. V.



Fred Pfeifer
Regulatory Affairs
Entwicklungs-/Produktkoordination

i. A.



Bianca Warkentin
Leiterin Regulatory Affairs
Produktsicherheit