

Konformitätserklärung

Michael Lund
Managing Director, Group CEO

Damstahl GmbH
Raiffeisenstr. 6-8
40764 Langenfeld

Phone +45 8794 4000
Dir. No +45 8794 4011

mlu@damstahl.com
www.damstahl.de

Reg. No. DE 121382220

Damstahl GmbH erklärt hiermit, dass alle von Damstahl gelieferten Edelstahlmaterialien der aktuell geltenden Gesetzgebung bezüglich Materialien und Gegenständen, die in Kontakt mit Nahrungsmitteln kommen, entsprechen.

Die Gesetzgebung beinhaltet:

- **EG-Verordnung Nr. 1935/2004** (Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen)
- **EG-Verordnung Nr. 2023/2006**
Good Manufacturing Practice (GMP) = Gute Herstellungspraxis
- **Den NFA 36-711 Standard von April 2002** ("Kein Stahl für Verpackungsgebrauch: Nichtrostender Stahl, bestimmt für den Gebrauch in Verbindung mit Lebensmitteln, Produkten und Getränken für den menschlichen und tierischen Verbrauch").

Eine allgemeine Voraussetzung ist (gemäß 1935/2004), dass Materialien und Gegenstände einen kontrollierten Herstellungsprozess durchlaufen, so dass während normalen und vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Substanzen in größeren Mengen in die Lebensmittel gelangen, die:

- eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen könnten
- eine inakzeptable Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel implizieren
- eine Verschlechterung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel implizieren.

Konformitätserklärung

Enthaltene Edelstahl-Güten:

Diese Erklärung gilt für alle Edelstahl-Güten, die für den Lebensmittelkontakt als geeignet angesehen werden. Damstahl GmbH empfiehlt, mindestens austenitische, ferritische oder Duplex-Stähle (EN 10088-1), mit einem "Pitting Resistance Equivalent" (PREN) von mindestens 17.5 einzusetzen.

Für korrosive Medien und/oder höhere Temperatur, wird rostfreier Edelstahl mit einem PREN-Wert über 23 empfohlen. Bei weniger korrosionsbeständigen Legierungen (z.B. martensitische Legierungen für Messerklingen), ist Vorsicht geboten.

In jedem Falle sollte nur Edelstahl mit ausreichender Korrosionsbeständigkeit eingesetzt werden, um dem Milieu, in dem es eingesetzt wird, stand zu halten.

Für weitere Informationen in Bezug auf Edelstahl rostfrei, Korrosion, mechanische Bearbeitung und Oberflächenbehandlung verweisen wir auf www.damstahl.com.

Enthaltene Lieferbedingungen:

Die Deklaration gilt für alle rohen, unverarbeiteten Edelstahlproben, wie sie im Werk hergestellt werden (d. h. Bleche, Platten, Stangen, Rohre (geschweißt und nahtlos), Rechteckrohre, Rechteckstangen usw.), jedoch nicht für kombinierte Proben, wie z.B. als Kugelhähne. Aufgrund der geometrischen Beschaffenheit der Proben hängt die Korrosionsbeständigkeit mindestens genauso stark von den Betriebsbedingungen ab wie die Stahlsorten, für die kein Stahlhändler Garantien geben kann.

Materialzeugnisse

Alle von Damstahl gelieferten Edelstahlmaterialien sind nach EN 10204 – 3.1 zertifiziert. Die Damstahl-Gruppe empfiehlt, alle Edelstahlprodukte, die für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, zusammen mit einem Zeugnis zu bestellen. Zum einen, um so die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und zum anderen, um den tatsächlichen Inhalt der Legierungselemente zu kontrollieren.

Damstahl GmbH



Michael Lund
Geschäftsführer, Group CEO



Claus Qvist Jessen
Chemie-Ingenieur, Ph.D.

Damstahl GmbH
Raiffeisenstraße 6-8
40764 Langenfeld
Phone +49 2173 797 0
E-mail: dsde@damstahl.com
Web: www.damstahl.de

Branch office Hamburg
Geschwister-Beschütz-Bogen 6
22335 Hamburg
Phone +49 40 3807427 40

Branch office Magdeburg
Schleifufer 11
39104 Magdeburg
Phone +49 391 557226 50

CEOs:
Harry Ehrenberg
Wolf Ehrenberg

Niederlassung Frankfurt
Hanauer Landstraße 293B
60314 Frankfurt/Main
Phone +49 69 2575883 00

Local court
Düsseldorf HRB 45003
VAT ID: DE121382220
Tax No.: 135/5715/0083

Branch office Stuttgart
Stadionstr. 4
70771 Leinfelden-Echterdingen
Phone +49 711 215787 10

UniCredit Bank AG
IBAN DE57 2003 0000 0020 5166 33
BIC HYVEDEMM300

Branch office Munich
Prager Straße 1
82008 Unterhaching near Munich
Phone +49 89 8189640 0