

Konformitätserklärung

Delta Inox GmbH erklärt hiermit, dass alle von Delta Inox 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”).
- **Resolution CM/Res(2013)9** über Metalle und Legierungen, die in Materialien und Gegenständen mit Lebensmittelkontakt verwendet werden; der Europarat, CoE

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.



Enthaltene Edelstahl-Güten:

Diese Erklärung gilt für alle Edelstahl-Güten, die für den Lebensmittelkontakt als geeignet angesehen werden. Delta Inox 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 Delta Inox gelieferten Edelstahlmaterialien sind nach EN 10204 – 3.1 zertifiziert. Delta Inox GmbH 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.

Mit freundlichen Grüßen

Delta Inox GmbH

Tim Eilers
Geschäftsführer

Claus Qvist Jessen
Chemie-Ingenieur, Ph.D.