

Konformitätserklärung

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

Die Gesetzgebung beinhaltet:

- **Europäische Verordnung (EG Nr. 1907/2006) (REACH)**
- **EC Richtlinie Nr. 1935/2004 , einschl. 235 „Substances of Very High Concern“ (SVHC)**
- **EG Richtlinie Nr. 2023/2006**

Von REACH werden Stoffe erfasst, die in einer Menge von mehr als einer Jahrestonne hergestellt oder importiert werden. Zubereitungen und Erzeugnisse sind nicht direkt betroffen, sondern die darin enthaltenen Stoffe (bei Erzeugnissen nur dann, wenn der Stoff unter normalen oder vernünftigerweise vorhersehbaren Verwendungsbedingungen freigesetzt werden kann). Das ist bei unseren Produkten jedoch nicht zutreffend.

Bei den von NEUMO vertriebenen Produkten handelt es sich nicht um Stoffe, sondern Erzeugnisse. Ein Erzeugnis im Sinne der REACH Verordnung ist folgendermaßen definiert: Gegenstand, der bei der Herstellung eine spezifische Form, Oberfläche oder Gestalt erhält, die in größerem Maße als die chemische Zusammensetzung seine Funktion bestimmt. Die Definition der Zubereitung lautet: Gemenge, Gemische oder Lösungen, die aus zwei oder mehr Stoffen besteht. Per REACH- Definition können jedoch nur Stoffe als solche registriert werden und nicht Zubereitungen bzw. Erzeugnisse daraus.

Eine allgemeine Voraussetzung ist, dass Materialien und Gegenstände, einschließlich aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände, einen kontrollierten Herstellprozess 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:

Die Erklärung gilt für alle Edelstahl-Güten, die für den Lebensmittelkontakt als geeignet angesehen werden. Neumo GmbH + Co. KG empfiehlt, mindestens austenitische, ferritische oder Duplex-Stähle (EN1088-1), 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.

Materialzeugnisse:

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

Knittlingen, August 2023



i.V. Anja Quattelbaum
QMB, Leitung QS