

voestalpine BÖHLER Edelstahl GmbH & Co KG
 Mariazeller Str. 25
 8605 Kapfenberg, AUSTRIA

bestätigt, dass die Stahlgüte

BÖHLER M303,
gehärtet bei 1000 °C, angelassen 2 x 2h bei 620 °C,

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 Lebensmittel in Berührung zu kommen, welche die Richtlinien 80/590/EEC und 89/109/EEC ersetzt, entspricht. Bei Verwendung unter den angegebenen Bedingungen, erfüllen die spezifischen Migrationen wie in der Richtlinie

“Metals and alloys used in food contact materials and articles, 1st Edition,
 veröffentlicht 2013 vom Europarat, ISBN 978-92-871-7703-2”

angegeben, die darin angeführten spezifischen Freisetzungsgrenzwerte.

Das Produkt wird entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom 22. Dezember 2006 über die gute Herstellpraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, hergestellt.

Nutzungsvorgaben:

Oberflächenzustand: Polierte Oberfläche
 Lebensmittelkontakt: Für die Verwendung mit allen Lebensmittel (trockene, wässrige, fettige, alkoholische oder saure Lebensmittel) für unbestimmte Zeit bei Raumtemperatur einschließlich Erhitzung auf 70°C für eine Dauer von 2 Stunden.

Testbedingungen:

Lebensmittelsimulanz: Zitronensäure (5 g/l)
 Auslagerungszeit: 10 Tage
 Test Temperatur: 40 °C
 Oberflächen/Volumsverhältnis: 4.57 dm²/dm³ Lebensmittelsimulanz

Begleitdokument:

Gutachten der AGES “M303 620” (AGES Nr. 16039661)

Gültigkeit:

Das vorliegende Dokument ist gültig bis die Einhaltung aufgrund möglicher Änderungen der Verordnungen oder unseres Produktes nicht mehr gewährleistet ist. Bitte prüfen Sie unsere Internetseite beziehungsweise kontaktieren Sie Ihren Ansprechpartner bei Böhler für mögliche aktualisierte Fassungen.

Dokumentenbezeichnung: KE_M303_1000_620_sauer_Rev.0.docx				
Erstellt von:	Freigegeben von:	Version:	Datum:	Gültig bis:
Dr. H. Zunko	DI J. Mayerhofer	Rev.0	28.03.2018	Siehe Gültigkeit

Anhang 06

Institut für Lebensmittelsicherheit Wien
Spargelfeldstr. 191, 1220 Wien
Leitung Organisationseinheit: DI. Thomas Kuhn



voestalpine Böhler Edelstahl GmbH & Co KG
Mariazeller Straße 25
8605 Kapfenberg
Österreich

Datum: 29.03.2018
Kontakt: DI. Dr. Christa Hametner
T: +43 505 55-35352
E-Mail: Christa.hametner@ages.at
Unser Zeichen: 18028396/16039661

Gutachten zur Lebensmitteleignung: M303, $T_T = 620^\circ\text{C}$

Auftragsgemäß wurde diese Stahlqualität im Hinblick auf die Anforderungen der Richtlinie des Europarats "Metalle und Legierungen in Materialien und Materialien für den Lebensmittelkontakt" (1. Ausgabe, 2013) geprüft und beurteilt.

Materialien und Gegenstände im Kontakt mit Lebensmitteln unterliegen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über "Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen" und auch der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 der Kommission über "gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen". Für Metalle existieren derzeit keine spezifischen, auf europäischer Ebene gesetzlich verbindlichen Prüf- und Bewertungsvorgaben. Daher wird für die Prüfung und Beurteilung die Leitlinie des Europarates "Metals and alloys used in food contact materials and articles (1st Edition), Council of Europe vom September 2013" herangezogen. Die ausgewählten Migrationsbedingungen (**Kontaktzeit 10 Tage bei 40°C**) mit **Zitronensäure 5 g/L** decken einen Langzeitkontakt mit allen Lebensmitteln bei Raumtemperatur einschließlich Erhitzung auf 70°C für eine Dauer von bis zu 2 Stunden oder Erhitzung auf 100°C für die Dauer von bis zu 15 Minuten ab. Bei Materialien und Gegenstände für den Mehrfachgebrauch wird der dritte Migrationsansatz für die Bewertung herangezogen. Zusätzlich darf die Summe der Gehalte aus der ersten und zweiten Migrationsprüfung das 7 fache des spezifischen Höchstwertes (SRL "specific release limit") nicht überschreiten.

Folgende toxikologisch begründete SRL sind in der Leitlinie "Metals and alloys used in food contact materials and articles" für die einzelnen Elemente in mg/kg Lebensmittel(simulanz) festgelegt:

Aluminium (Al) 5	Kobalt (Co) 0.02	Molybdän (Mo) 0.12
Antimon (Sb) 0.04	Kupfer (Cu) 4	Nickel (Ni) 0.14
Arsen (As) 0.002	Eisen (Fe) 40	Silber (Ag) 0.08
Barium (Ba) 1.2	Blei (Pb) 0.01	Thallium (Tl) 0.0001
Beryllium (Be) 0.01	Lithium (Li) 0.048	Zinn (Sn) 100
Cadmium (Cd) 0.005	Mangan (Mn) 1.8	Vanadium (V) 0.01
Chrom (Cr) 0.25	Quecksilber (Hg) 0.003	Zink (Zn) 5

Die Ergebnisse liegen für alle Elemente unterhalb dieser Höchstwerte.

Die Probe **M303 Anlasstemperatur 620 °C** erfüllt daher bei den angewandten Prüfbedingungen die Anforderungen hinsichtlich Metall-Lässigkeit der Leitlinie des Europarates "Metals and alloys used in food contact materials and articles (1st Edition), Council of Europe vom September 2013".

Dr. DI Christa Hametner

Gemäß §70 LMSVG autorisierte Gutachterin für Gebrauchsgegenstände

Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH
Spargelfeldstraße 191 | 1220 Wien | ÖSTERREICH | www.ages.at
DVR: 0014541 | Registergericht: Handelsgericht Wien | Firmenbuch: FN 223056z | UID: ATU 54088605



1 of 1

