

Declaration of Conformity *Konformitätserklärung*

on stainless steel articles that are intended to come into contact with food
für Gegenstände aus Edelstahl, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen

We / Wir,

Silag Handel GmbH
Liebigstraße 3-9, 40764 Langenfeld, Germany

officially declare that our product / *erklären hiermit, dass unser Produkt:*

Article description:	Household Knives in Display
<i>Artikelbeschreibung:</i>	Nivella Classic Profi Line
Material:	Handle / Griff : PP
<i>Material:</i>	Blade / Klinge: 5Cr15MOV, 56 ± 2 HRC
Article number:	146350, 146351, 146352, 146353,
<i>Artikel-Nummer:</i>	146354, 146355, 146356, 146357
TUV Rheinland report number /	LFGF Passed - by TÜV Rheinland (Shenzhen) Co., Ltd.
<i>TUV Rheinland Berichtsnummer</i>	LGA 1111293168

complies with Regulation (EC) No. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food, in their respective versions valid at the time of issuing this declaration. We formally declare that the above-mentioned reference shipped with this order complies with this regulation and that all migrations are not exceeding defined limits.

entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, in den jeweils zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Erklärung gültigen Fassungen. Wir erklären hiermit ausdrücklich, dass die oben genannte Referenz, die mit dieser Bestellung versandt wurde, dieser Verordnung entspricht und dass alle Migrationen die festgelegten Grenzwerte nicht überschreiten.

We formally declare that the above-mentioned reference shipped with this order contains no NIAS during production, in compliance with EU Regulation 1935/2004.

Wir erklären hiermit ausdrücklich, dass die oben genannte Referenz, die mit dieser Bestellung versandt wurde, während der Produktion keine NIAS (nicht absichtlich hinzugefügte Substanzen) enthält, in Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 1935/2004.

REACH European Regulation 1907/2006 and its Amendment Annex XVII.

We formally declare that the above-mentioned reference shipped with this order complies with the restrictions laid down in Annex XVII of REACH European Regulation 1907/2006.

REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 und deren Änderung Anhang XVII.

Wir erklären hiermit, dass die mit dieser Bestellung versandte, oben genannten Referenzen, den im Anhang XVII der REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006 festgelegten Beschränkungen entspricht.

We formally declare that the above-mentioned reference shipped with this order contains no NIAS during production, in compliance with EU Regulation 1935/2004, Article 3, and specifically Article 19 of the plastics regulation (EU) No. 10/2011.

Wir erklären hiermit, dass die mit dieser Bestellung versandte, oben genannte Referenz, keine NIAS enthält die während der Produktion hinzugefügt wurden und den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, Artikel 3, und insbesondere Artikel 19 der Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 entspricht.

We formally declare that the above-mentioned reference shipped with this order is free of BPA, in compliance with EU Regulation (EU) No. 10/2011.

Wir erklären hiermit, dass die mit dieser Bestellung versandte, oben genannten Referenzen, BPA-frei sind und den Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 entspricht.

We formally declare that the above-mentioned reference shipped with this order complies with Regulation 2023/988 (GPSR) for general product safety and fulfills all applicable actual requirements for the goods shipped with the above-mentioned orders.

Wir erklären hiermit ausdrücklich, dass die oben genannte Referenz, die mit dieser Bestellung versandt wurde, der Verordnung 2023/988 (GPSR) zur allgemeinen Produktsicherheits-Verordnung entspricht und alle anwendbaren aktuellen Anforderungen, für die mit der oben genannten Bestellung versandten Waren erfüllt.

We formally declare that the above-mentioned reference shipped with this order is in accordance with DIN EN ISO 8442-2. The products of the above-mentioned orders fulfill all material requirements, standards, mechanical properties, food safety, and corrosion resistance standards.

Wir erklären hiermit ausdrücklich, dass die oben genannte Referenz, die mit dieser Bestellung versandt wurde, der Norm DIN EN ISO 8442-2 entspricht. Die Produkte der oben genannten Bestellung erfüllen alle Materialanforderungen, Normen, mechanischen Eigenschaften, Anforderungen an Lebensmittelsicherheit sowie Korrosionsbeständigkeitsstandards.

Additionally, compliance with the "EDQM Guidelines on Metals and Alloys used in Food Contact Materials and Articles, 2nd Edition 2024" is ensured. These guidelines define specific migration limits and assessment methods for metals and alloys in contact with food, ensuring the safety and suitability of the materials used.

Zusätzlich wird die Konformität mit den „EDQM Guidelines on Metals and Alloys used in Food Contact Materials and Articles, 2nd Edition 2024“ sichergestellt. Diese Leitlinien definieren spezifische Migrationsgrenzwerte und Bewertungsmethoden für Metalle und Legierungen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, und stellen die gesundheitliche Unbedenklichkeit der verwendeten Materialien sicher.

We formally declare that the reference mentioned above, sent with this order, has been tested in accordance with the LGA and LFGB certification and certified by TÜV Rheinland LGA Products GmbH, and corresponds to the submitted certified samples.

Wir erklären hiermit ausdrücklich, dass die oben genannte Referenz, die mit dieser Bestellung versandt wurde, gemäß der LGA- und LFGB-Zertifizierung getestet und von der TÜV Rheinland LGA Products GmbH zertifiziert wurde und den eingereichten zertifizierten Mustern entspricht.

The following substances subject to limitations and/or specifications are used in the above-mentioned product:
Die folgenden Stoffe mit Beschränkungen und/oder Spezifikationen werden in dem oben genannten Produkt verwendet:

Component(s) / Bestandteil(e)	Substance / Stoffbezeichnung	CAS No. / CAS Nr.	Restriction / Beschränkung
--	--	--	--
--	--	--	--

The following dual use substances are used in the above-mentioned product:
Folgende Dual-Use-Stoffe sind in dem o.g. Produkt eingesetzt:

Dual Use Substance / Dual-Use-Stoff	CAS No. / CAS Nr.
--	--

A functional barrier has not been used in the above-mentioned product.

Eine funktionelle Barriere wird in dem o.g. Produkt nicht eingesetzt.

Specification of the intended use or limitations:

Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:

Suitable for food contact and dishwasher safe. / Für den Lebensmittelkontakt geeignet und spülmaschinenfest.

- Type(s) of food intended to come into contact with the material:
Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Berührung kommen sollen:
Aqueous, alcoholic, fatty, acidic and dairy foodstuffs.
- Duration and temperature of treatment and storage while in contact with the food:
Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:

According to EU Regulation 1935/2004 and ISO 8442-2:

1. ****Short-Term Contact (e.g., eating, serving food)****
 - ****Temperature:**** Up to ****100°C**** (boiling water, hot food).
 - ****Duration:**** ****Minutes to a few hours**** (meal duration, temporary storage).
2. ****Long-Term Contact (e.g., storage of food in contact with the knife)****
 - ****Temperature:**** Typically ****room temperature (~25°C)**** or refrigerated (****~4°C****).
 - ****Duration:**** ****Several hours to days****, depending on food acidity and moisture content.
3. ****High-Temperature Conditions (e.g., dishwashing, sterilization)****
 - ****Dishwasher:**** Up to ****85°C**** for short cycles.
 - ****Sterilization:**** May withstand temperatures up to ****120°C**** for short periods.
4. ****Acidic and Salty Foods (e.g., vinegar, lemon juice, tomato sauce, salty water)****
 - ****Temperature:**** Room temperature or refrigerated.
 - ****Duration:**** ****Short-term preferred (a few hours max)**** to avoid corrosion risks.

Gemäß der ****EU-Verordnung 1935/2004**** und ****ISO 8442-2****:

1. ****Kurzzeitiger Kontakt (z. B. beim Essen, Servieren von Speisen)****
 - ****Temperatur:**** Bis zu ****100°C**** (kochendes Wasser, heiße Speisen).
 - ****Dauer:**** ****Minuten bis einige Stunden**** (Mahlzeitdauer, kurzfristige Lagerung).
2. ****Langfristiger Kontakt (z. B. Lagerung von Lebensmitteln in Kontakt mit dem Messer)****
 - ****Temperatur:**** Typischerweise ****Raumtemperatur (~25°C)**** oder gekühlt (****~4°C****).
 - ****Dauer:**** ****Mehrere Stunden bis Tage****, abhängig von der Säure und Feuchtigkeit des Lebensmittels.
3. ****Hochtemperaturbedingungen (z. B. Spülen, Sterilisation)****
 - ****Geschirrspüler:**** Bis zu ****85°C**** für kurze Spülzyklen.
 - ****Sterilisation:**** Hält Temperaturen bis zu ****120°C**** für kurze Zeiträume stand.
4. ****Säure- und salzhaltige Lebensmittel (z. B. Essig, Zitronensaft, Tomatensoße, Salzwasser)****
 - ****Temperatur:**** Raumtemperatur oder gekühlt.
 - ****Dauer:**** ****Bevorzugt nur kurzfristig (maximal einige Stunden)****, um Korrosionsrisiken zu vermeiden.

- Area to Volume Ratio:
Verhältnis von Kontaktfläche zu Volumen:
Knife / Messer: 1 dm²/166 mL to 1 dm²/515 mL

To ensure compliance according to latest EU directives and sanctions, we formally declare and guarantee that our produced goods do not contain any components or materials originating from Russia.

Um die Einhaltung der aktuellen EU-Richtlinien und Sanktionen sicherzustellen, erklären und garantieren wir hiermit ausdrücklich, dass unsere Waren keine Bestandteile oder Materialien enthalten, die aus Russland stammen.

Date, Place: 14th May 2025 , Langenfeld

Signature:



Name (Position): _____

SILAG Handel GmbH
Liebigstraße 3-9
40764 Langenfeld
Tel.: 0 21 73 / 39 99-0