DE

Konformitätserklärung gem. VO (EG) Nr. 1935/2004

SICK AG
Erwin-Sick-Straße 1
79183 Waldkirch
Deutschland

Diese Konformitätserklärung gilt für folgende(n) Sensor(en)/Komponente(n)/Ersatzteil(e):

LFP Inox Füllstandsensor mit dem Typenschlüssel LFP****-**NM*
und Prozessanschluss-Adapter

* Platzhalter für ein alphanummerisches Zeichen.

Sondergeräte mit dem Typenschlüssel LFP****-***M*S** sind von dieser Konformitätserklärung ausgenommen.

Bei dem/den oben aufgeführten Sensor(en)/Komponente(n)/Ersatzteil(e) können folgende Materialien und Gegenständen in Kontakt mit Lebensmitteln kommen:

Materialien und Gegenstände mit Lebensmittelkontakt	**Werkstoffbezeichnung**	**Gruppe von Materialien und Gegenständen**	**Bemerkung**
Dichtkonus	Polyetheretherketon PEEK	Kunststoff	FDA-konform 3-A konform
Sonde	1.4404 (316L)	Metall	
Prozessanschluss-Adapter	1.4404 (316L)	Metall	

Die Unterzeichner, die den Hersteller vertreten erklären hiermit, dass die oben aufgeführten Materialien und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können

- den Anforderungen der Artikel 3, 11(5), 15 und 17 mit der Verordnung EU Nr. 1935/2004 entsprechen,
- den zutreffenden Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie deren Ergänzungen bis einschließlich Verordnung (EU) Nr. 2019/1338 der Kommission entsprechen,
- entsprechend den Anforderungen zur guten Herstellungspraxis wie in der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom 22. Dezember 2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, beschrieben, gefertigt wurden.

Aufgrund der an den Produkten nach Verordnung (EU) 10/2011, sowie deren Ergänzungen, durchgeführten Migrationsversuchen, überschreiten die Gesamtmigration sowie die spezifische Migration die in der Verordnung (EU) 10/2011 angegebenen Grenzwerte nicht, wenn verwendet, wie unten angegeben.

- Art oder Arten von Lebensmitteln, die wiederholt mit dem Material in Berührung kommen dürfen: Alle Arten von Lebensmitteln, außer Muttermilch und Säuglingsnahrung

- Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel:

  Gesamtmigrationsversuche durchgeführt unter den standardisierten Prüfbedingungen
  OM6 in 10 % Ethanol (V/V) und 3 % Essigsäure (G/V) und
  OM7 in pflanzlichem Öl[a]

  Spezifische Migrationsversuche durchgeführt in 3% Essigsäure (4 h bei Rückflusstemperatur), 10 % Ethanol (4 h bei Rückflusstemperatur) und pflanzlichem Öl (2 h bei 175 °C)[b]

- Verhältnis Lebensmittelkontaktoberfläche zu –Volumen (S/V) verwendet zur Ermittlung der Konformität der Produkte: S/V = 6 dm²/kg

Folgende Stoffe, die den Beschränkungen im Rahmen der Verordnung (EU) 10/2011 unterliegen, werden in den Produkten verwendet:

Chemische Bezeichnung des Stoffes	**Beschränkungen**
4,4-Difluorbenzophenon (CAS-Nr. 000345-92-6)	SML = 0,05 mg/kg
1,4-Dihydroxybenzol (CAS-Nr. 000123-31-9)	SML = 0,6 mg/kg
Proprietäre Stoffe	

Folgende Stoffe, die nach Verordnung (EU) 10/2011 als Lebensmittelzusatzstoff oder Aromastoff mit doppeltem Verwendungszweck identifiziert sind, werden in den Produkten verwendet:

- Kalziumstearat (CAS-Nr. 001592-23-0)
- Proprietäre Stoffe

Diese Konformitätserklärung befreit den Anwender nicht davon, selbst die Eignung unserer Produkte für den beabsichtigten Verwendungszweck zu prüfen.
Die Konformitätserklärung gilt ausschließlich für die aufgeführten Produkte im Auslieferzustand.

Waldkirch, 16.05.2022
Ort, Datum

i.V. Thomas Weber
Business Unit Manager R&D
Industrial Instrumentation

i.V. Xaver Meier
Business Unit Manager Product Management
Industrial Instrumentation

[a] Der Gesamtmigrationsversuch in pflanzlichem Öl unter den standardisierten Prüfbedingungen OM7 wurde gemäß Richtlinie 82/711/EWG durch Versuche in Isooktan (4 h, 60°C) und 95 % Ethanol (6 h, 60°C) ersetzt, da aus technischen Gründen im Zusammenhang mit dem Analyseverfahren kein pflanzliches Öl eingesetzt werden kann.

[b] Der spezifische Migrationsversuch in pflanzlichem Öl (2 h bei 175 °C) wurde gemäß Richtlinie 82/711/EWG durch Versuche in Isooktan (4 h, 60°C) und 95 % Ethanol (6 h, 60°C) ersetzt, da aus technischen Gründen im Zusammenhang mit dem Analyseverfahren kein pflanzliches Öl eingesetzt werden kann.

EN

Declaration of conformity acc. to regulation (EC) no. 1935/2004

SICK AG
Erwin-Sick-Straße 1
79183 Waldkirch
Germany

This declaration of conformity only applies for the following sensor(s)/component(s)/spare part(s):

LFP Inox level sensor with type-code LFP****-**NM*
and process connection adapter

* Wildcard for one alphanumeric character.

Special devices with type code LFP****-***M*S** are excluded from this declaration of conformity.

With the sensor(s)/component(s)/spare part(s) listed above, the following materials and objects can come in contact with food:

Materials and objects which come into contact with food	**Material designation**	**Group of materials and objects**	**Remarks**
Seal cone	Polyetheretherketon PEEK	Plastic	Compliant with FDA Compliant with 3-A
Probe	1.4404 (316L)	Metal	
Process connection adapter	1.4404 (316L)	Metal	

The signatory representing the manufacturer hereby declares that the materials and objects listed above can come into contact with food and

- Comply with the requirements of articles 3, 11(5), 15 and 17 with Regulation EU no. 1935/2004.
- Comply with the applicable requirements of Regulation (EU) no. 10/2011 as well as their supplements up to and including Regulation (EU) no. 2019/1338 of the Commission.
- Were manufactured in compliance with the requirements for good manufacturing practice as described in Regulation (EC) no. 2023/2006 from December 22, 2006 about good manufacturing practice for materials and objects which are intended to come into contact with food.

Based on the migration tests carried out on the products specified in Regulation (EU) 10/2011 and its amendments, the total migration and specific migration do not exceed the limit values specified in Regulation (EU) 10/2011 if used as specified below.

- Type or types of foodstuffs which are allowed to come into repeated contact with the material: all types of foodstuffs except mother's milk and baby food

- Duration and temperature of treatment and storage in contact with the foodstuffs:

  Total migration tests carried out under the standardized test conditions
  OM6 in 10% ethanol (V/V) and 3% acetic acid (W/V) and
  OM7 in vegetable oil[a]

  Specific migration tests carried out in 3% acetic acid (4 h at reflux temperature), 10% ethanol (4 h at reflux temperature) and vegetable oil (2 h at 175 °C)[b]

- Ratio of foodstuff contact surface to volume (S/V) used to determine conformity of products: S/V = 6 dm²/kg

The following substances subject to restrictions under Regulation (EU) 10/2011 are used in the products:

Chemical name of the substance	**Constraints**
4.4-difluorobenzophenone (CAS no. 000345-92-6)	SML = 0.05 mg/kg
1.4-dihydroxybenzene (CAS no. 000123-31-9)	SML = 0.6 mg/kg
Proprietary substances	

The following substances identified as food additives or dual-use flavorings in accordance with Regulation (EU) 10/2011 are used in the product:

- Calcium stearate (CAS no. 001592-23-0)
- Proprietary substances

This declaration of conformity does not free the user from the obligation of testing the suitability of our products for the intended purpose.
This declaration of conformity applies only for the listed products in supply condition.

Waldkirch, 2022-05-16
Place, Date

i.V. Thomas Weber
Business Unit Manager R&D
Industrial Instrumentation

i.V. Xaver Meier
Business Unit Manager Product Management
Industrial Instrumentation

[a] The total migration test in vegetable oil under standardized test conditions OM7 was replaced by tests in isooctane (4 h, 60 °C) and 95% ethanol (6 h, 60 °C) in accordance with Directive 82/711 / EEC since no vegetable oil can be used in connection with the analysis process for technical reasons.

[b] The specific migration test in vegetable oil (2 h at 175 °C) was replaced by tests in isooctane (4 h, 60 °C) and 95% ethanol (6 h, 60 °C) in accordance with Directive 82/711 / EEC since no vegetable oil can be used in connection with the analysis process for technical reasons.