

## Konformitätserklärung

Die Kempf GmbH setzt für die Herstellung von Backblechen die Aluminium-Legierung AIMn (aluminium Managan) und AIMg (Aluminium- Magnesium) ein.

Hiermit bestätigen wir Ihnen, dass die von uns gelieferten Backbleche

- für den Einsatz im Lebensmittelbereich bei sachgemäßem Gebrauch unbedenklich sind.
- mit den Verordnungen des Europäischen Parlaments VO(EG) 1935/2004 EG und des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelschutzgesetz vom 01.09.2005 konform sind.
- nicht unter die EU-Norm 10-2011 fallen.

Fabrikneue Backbleche werden nach dem Abschluss des Fertigungsprozesses nicht gereinigt.

Vor dem erstmaligen Einsatz der Produkte in der Lebensmittelproduktion müssen die Aluminiumbleche nass gereinigt werden, um eventuelle Rückstände aus dem Fertigungsprozess bzw. Transport sicher zu entfernen.

Bei der Wahl der Reinigungsmittel ist darauf zu achten, dass es zu keiner chemischen Reaktion mit der Aluminium-Legierung kommt.

Es wird ausdrücklich darauf hingewiesen, dass Aluminium bei Kontakt mit Lauge (z.B. Natronlauge) chemisch reagiert und die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit bei einer Überschreitung der einschlägig bekannten zulässigen Grenzwerte nicht mehr gegeben ist.

**KEMPF**   
bakeware and coating  
Kempf GmbH  
Carl-Benz-Straße 3 · D-85296 Rohrbach  
Tel.: +49 (0) 8442 9669-0  
www.kempfgmbh.de · info@kempfgmbh.de

Rohrbach, 15.12.2021

Kempf GmbH