

# EU Konformitätserklärung

## EU Declaration of Conformity

---

**Wir, die Firma**  
*We, the company*

Name des Unternehmens / *company name*  
Torsten Volz & Heiko Karl GbR

---

Anschrift (Straße, Nr.) / *address (street, no.)*  
Dammweg 19

---

PLZ Ort / *postal code and city*  
76547 Sinzheim

---

Land / *country*  
Deutschland / Germany

---

1

**erklären in alleiniger Verantwortung, dass das weiter unten genannte Produkt**

*declare under our sole responsibility that the following product:*

**Produkttyp / *type of product:*** Teigreinigungstuch / Dough cleaning cloth

**Handelsmarke / *trademark:*** Teiger

---

**Modell / *model***

**Artikel-Nr. / *article-no***

**weitere Angaben / *further details***

Teiger – Das Tuch zum  
mühelosen Entfernen von Teigresten

87777

---

**die grundlegenden Anforderungen der aufgeführten EU-Richtlinien erfüllt:**

*meets the essential requirements of the following EU-Directives:*

Verordnung (EU) Nr. 10/2011 /

Regulation (EU)Nr. 10/201

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, Art. 3, Art. 11

Abs. 5, Art. 15, Art. 17 /

Regulation (EC) No. 1935/2004, art. 3, art.

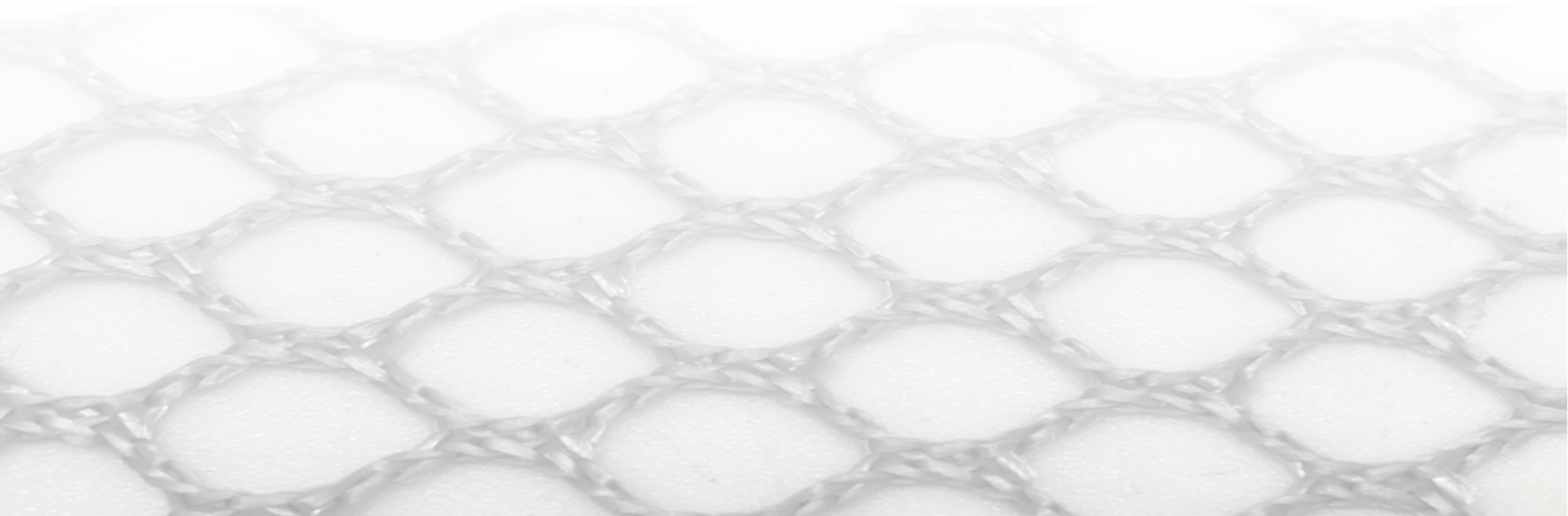
11(5). 5, art. 15, art. 1

Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 /

Regulation (EC) No. 2023/2006

- in der jeweils aktuellen Fassung –

- as amended from time to time –



---

**Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:**

Die eingesetzten Materialien und Rohstoffe entsprechen der Verordnung (EU) Nr. 10/2011

The materials and raw materials used comply with Regulation (EU) No. 10/2011

Stoffe mit Beschränkungen (SML/QM) sowie Dual-Use-Stoffe sind nicht enthalten.

Restricted substances (SML/QM) and dual-use substances are not included.

Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen: wässrige, säurehaltige, fettige und alkoholhaltige Lebensmittel

Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material NICHT in Kontakt kommen sollen: keine Lebensmittel

Type(s) of food intended to come into contact with the material: watery, acidic, fatty and alcoholic foods

Type(s) of food that should NOT come into contact with the material: no food

Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Berührung mit dem Lebensmittel : 30 Minuten bei Temperatur: 40 +/- 2°C

Time and temperature of treatment and storage in contact with the food: 30 minutes at temperature 40 +/- 2°C

Das höchste Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstands festgestellt wurde: 6 dm<sup>2</sup>/L

The highest food contact surface area to volume ratio for which compliance has been verified: 6 dm<sup>2</sup>/L

Es werden keine Dual-Use Additive bei dem Produkt eingesetzt.

No dual-use additives are used in the product.

Es werden keine funktionelle Barrieren für dieses Produkt eingesetzt.

We don't use functional barriers for this product.

---

**Angewandte Normen und Prüfvorgaben / Applied standards and test specifications:**

Die Gesamtmigration sowie die spezifischen Migrationen liegen bei spezifikationsgemäßer Anwendung unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Die Prüfungen erfolgten nach Art. 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in Verbindung mit Anhang V

---

**Bevollmächtigter zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen:**

Authorized person for technical documentation:

**Name und Adresse /**  
name and address:

Name des Bevollmächtigten / name of the agent  
Heiko Karl

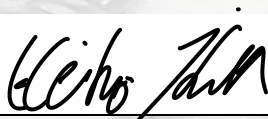
Position / position  
Geschäftsführer / Mitgesellschafter  
Managing Director/ Co-Partner

PLZ Ort / postal code and city  
76275 Ettlingen

Land / country  
Deutschland / Germany

04.02.2024

(Heiko Karl)



**Datum / date**

**Unterschrift / signature**