

**KONFORMITÄTSERKLÄRUNG gemäß VO (EG) 1935/2004**
für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

GHM GROUP | STANDORT Greisinger | Hans-Sachs-Str. 26 | 93128 Regenstauf | GERMANY

Hiermit wird erklärt, dass die folgenden Produkte uneingeschränkt:

GES 401, GES 20, GES 21K, GES 175, GF 1T-E1.5, GF 1T-E3, GF 2T-1.5, GF 2T-E3, GF 3T-E3, GTL 142, GTL 182, GTL 162, GTL 2.., GTL 3.., GTL 4.., G 1720, G 1730, GMH 2710-E, GMH 2710-G, GMH 2710-K, GTH 175 PT-E, GTH 175 PT-G, GTH 175 PT-K

und folgende Produkte in Ausführung mit polierter Fühlerspitze (siehe Erklärung auf Seite 2):

GTF 175, GTF 35, GTF 175, G 1710, GMH 2710-T, GTH 175 PT-T

den rechtlichen Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlamentes vom 27. Oktober 2004 entsprechen.

Beschreibung:

Zu Lebensmittelbedarfsgegenständen zählen alle Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mittelbar oder unmittelbar mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Bei Messgeräten umfasst dies nur diejenigen Teile, die unter der vom Hersteller spezifizierten bestimmungsgemäßen Verwendung mit dem Lebensmittel dauerhaft in Berührung kommen.

Die Anforderungen der Verordnung VO (EG) 1935/2004 beziehen sich daher bei allen für Lebensmittel bestimmten Handmessgeräten (siehe Produkt-Auflistung oben) auf die Messspitze von steckbaren und arretierbaren Fühlern, die bis zu 1 cm vor dem Handgriff in das Lebensmittel eingetaucht bzw. gestochen wird. Bei Geräten mit fest angebrachtem Fühler ist dies das Fühlerrohr bis 1 cm vor dem Übergang zum Kunststoffgehäuse.

Gegebenenfalls abweichende Beschreibungen der Einstechtiefe und der Verwendungszwecke (im Lebensmittelbereich) sind soweit vorhanden in der Bedienungsanleitung des jeweiligen Produktes zu finden.

Temperaturfühler:

Die Fühlerrohre aller oben aufgeführten Temperaturfühler bestehen aus lebensmittelgeeignetem Edelstahl (Stahlschlüssel 1.4404, früher V4A) oder vergleichbaren Materialien. Fühlerhandgriffe, Leitungen, Steckverbinder, Gerätegehäuse, Schutzhüllen und ähnliches sind aus Werkstoffen hergestellt, die zwar kurzzeitig mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, jedoch nicht für den dauerhaften Kontakt mit Lebensmitteln ausgelegt sind. Vor dem Kontakt mit Lebensmitteln sind die

Fühler auf Sauberkeit zu prüfen. Nach der Messung müssen Lebensmittelrückstände gründlich entfernt werden.

Geräte zur Wasseranalyse:

Bei der Messung von pH-Wert, Redox-Wert oder Leitfähigkeit in Lebensmitteln empfehlen wir, die Messung in einer Probe durchzuführen, die nach der Messung verworfen wird. Eine direkte Messung in Lebensmitteln ist nicht zulässig, da hier die Gefahr der Verunreinigung der Lebensmittel besteht.

Weitere Messgeräte und Zubehör:

Datenlogger, Infrarotmessgeräte sowie Zubehörteile wie Schutzhüllen, Netzgeräte, etc. sind keine Bedarfsgegenstände im Sinne der Verordnung, da diese nicht darauf ausgelegt sind, direkt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

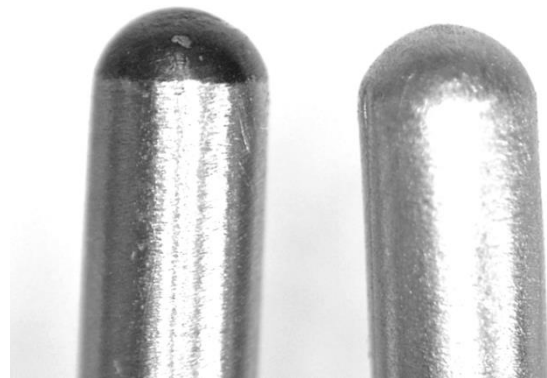
Rückverfolgbarkeit:

Unsere Geräte sind mit einer Hersteller-Teilenummer und einem Fertigungsdatum versehen. Aufgrund dessen können wir das Produktionsdatum sowie die Lieferchargen zurückverfolgen.

Einschränkung auf Produkte in Ausführung mit polierter Fühlerspitze:

Herstellungsbedingt entsteht durch das Verschweißen des Fühlerrohrs eine dunkle Oxid-Schicht (links im Bild). Da hier nicht sichergestellt werden kann, dass das so entstandene Material den Anforderungen entspricht muss die Spitze nachträglich poliert werden (rechts im Bild). Dadurch wird sichergestellt, dass der ausschließlich aus lebensmittelgeeigneten Material besteht und keine Vertiefungen oder Hohlräume entstehen, in denen sich Rückstände sammeln können.

Alle ab September 2017 produzierten oben aufgeführten Produkte werden in Ausführung mit polierter Fühlerspitze geliefert.



Links:
Fühlerrohr mit Oxid-Schicht

Rechts:
poliertes Fühlerrohr

Regenstauf, 06.09.2017



Roland Bäuml, Standortleiter