

voestalpine BÖHLER Edelstahl GmbH & Co KG  
 Mariazeller Str. 25  
 8605 Kapfenberg, AUSTRIA

bestätigt, dass die Stahlgüte

**BÖHLER M380 ISOPLAST,**  
 gehärtet bei 1020 °C, tiefgekühlt bei -80 °C, angelassen 2 x 2h bei 200 °C,

der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, welche die Richtlinien 80/590/EEC und 89/109/EEC ersetzt, entspricht. Bei Verwendung unter den angegebenen Bedingungen, erfüllen die spezifischen Migrationen wie in der Richtlinie

“Metals and alloys used in food contact materials and articles, 1<sup>st</sup> Edition,  
 veröffentlicht 2013 vom Europarat, ISBN 978-92-871-7703-2”

angegeben, die darin angeführten spezifischen Freisetzungsgrenzwerten.

Das Produkt wird entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 vom 22. Dezember 2006 über die gute Herstellpraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen, hergestellt.

#### Nutzungsvorgaben:

Oberflächenzustand: Polierte Oberfläche

Lebensmittelkontakt: Für die Verwendung mit allen Lebensmittel (trockene, wässrige, fettige, alkoholische oder saure Lebensmittel) bei Temperaturen von bis zu 70°C und für eine Dauer von bis zu 2 Stunden.

#### Testbedingungen:

Lebensmittelsimulanz: Zitronensäure (5 g/l)  
 Auslagerungszeit: 2 Stunden  
 Test Temperatur: 70 °C  
 Oberflächen/Volumsverhältnis: 2.20 dm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup> Lebensmittelsimulanz

#### Begleitdokument:

Gutachten der AGES “N360” (AGES Nr. 19041277)

Das getestete Probenmaterial ist hinsichtlich der chemischen Zusammensetzung und der für Lebensmittelanwendungen relevanten Eigenschaften dem M380 ISOPLAST gleichwertig.

#### Gültigkeit:

Das vorliegende Dokument ist gültig bis die Einhaltung aufgrund möglicher Änderungen der Verordnungen oder unseres Produktes nicht mehr gewährleistet ist. Bitte prüfen Sie unsere Internetseite beziehungsweise kontaktieren Sie Ihren Ansprechpartner bei Böhler für mögliche aktualisierte Fassungen.

<b>Dokumentenbezeichnung:</b> KE_M380IP_1020_TK_200_sauer_Rev.0.docx			
Erstellt von:	Freigegeben von:	Version:	Datum:
H. Zunko	voestalpine BÖHLER Edelstahl GmbH & Co KG	Rev.0	24.06.2021
			Gültig bis:
			Siehe Gültigkeit

Forschung & Entwicklung  
 Mariazeller Straße 25  
 Kapfenberg

UID-Nr.:  
 ATU63408459  
 DVR0657514

voestalpine BÖHLER Edelstahl GmbH & Co KG, Mariazeller Straße 25, 8605 Kapfenberg, Österreich  
 Handelsrechtlicher Sitz: Kapfenberg, Registergericht: Landesgericht Leoben, Firmenbuch-Nr. FN 299953  
 Komplementär-GmbH: voestalpine BÖHLER Edelstahl GmbH, Postfach 96, Mariazeller Straße 25, 8605 Kapfenberg / Österreich  
 Handelsrechtlicher Sitz: Kapfenberg, Registergericht: Landesgericht Leoben, Firmenbuch-Nr. FN 289677x  
 Homepage: <http://www.boehler-edelstahl.com>  
 Bankverbindungen: EUR: UniCredit Bank Austria AG, Wien, Kto. 01210781900, BLZ 12000, IBAN AT90 1100 0012 1078 1900, SWIFT BKAUATWW, Korrespondenzbank DEUTDEFF (Deutsche Bank)  
 USD: UniCredit Bank Austria AG, Wien, Kto. 01210781901, BLZ 12000, IBAN AT87 1200 0012 1078 1901, SWIFT BKAUATWW, Korrespondenzbank IRVTU53N (Bank of New York)

voestalpine

ONE STEP AHEAD.

voestalpine BÖHLER Bleche GmbH & Co KG  
Böhler-Gasse 1  
8680 Mürzzuschlag  
Austria

**Date:** May 13, 2019  
**Contact:** Dr. DI Christa Hametner  
**T:** +43 (0)505 55-35352  
**E-Mail:** christa.hametner@ages.at  
**Our reference:** 19041277

### Certificate for food contact: Sample N360

As ordered this sample quality has been tested and assessed with regard to the requirements of the Council of Europe guideline "Metals and alloys used in food contact materials and articles" (1<sup>st</sup> edition, 2013).

Materials and articles in contact with food are subject to Regulation (EC) No 1935/2004 on "Materials and articles intended to come into contact with food" and also Regulation (EC) No 2023/2006 on "Good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food". For metals, there are currently no specific, legally binding test and evaluation specifications at the European level. Therefore, the above mentioned guideline is used for the examination and evaluation. The selected migration conditions (contact 2 hours at 70°C) **with citric acid 5 g/L** cover a contact with all kinds of foodstuffs heating up to 70 ° C and 2 hours or at 100 ° C for up to 15 minutes. For materials and articles for repeated use, the third migration approach is used for the assessment. In addition, the sum of the contents of the first and second migration tests must not exceed 7 times the specific release limit (SRL).

The following toxicologically based SRLs are defined for the individual elements (in mg/kg food or test simulant):

Aluminium (Al)	5	Cobalt (Co)	0.02	Molybdenum	0.12
Antimony (Sb)	0.04	Copper (Cu)	4	Nickel (Ni)	0.14
Arsenic (As)	0.002	Iron (Fe)	40	Silver (Ag)	0.08
Barium (Ba)	1.2	Lead (Pb)	0.01	Thallium (Tl)	0.0001
Beryllium (Be)	0.01	Lithium (Li)	0.048	Tin (Sn)	100
Cadmium (Cd)	0.005	Manganese (Mn)	1.8	Vanadium (V)	0.01
Chromium (Cr)	0.25	Mercury (Hg)	0.003	Zinc (Zn)	5

The results for all elements are below these maximum values. **The sample N360 therefore complies with the requirements of the Council of Europe guideline "Metals and alloys used in food contact materials and articles" (1<sup>st</sup> edition, 2013) under the test conditions applied.**

Dr. DI Christa Hametner

Expert according to § 70 Austrian Food Safety and Consumer Protection Act

