

*for materials made from plastic intended to come into contact with food  
based on Regulations (EU) 10/2011 and (EC) 1935/2004.*

Westmark GmbH

D-57368 Lennestadt

66007770

**Hummerknacker »Cracky« Black Edition aus beschichtetem Aluminium. Metallteile aus Messing und Edelstahl / Lobster cracker »Cracky« Black Edition made of coated aluminium. Metal parts made of brass and stainless steel**

*The following substances subject to limitations and/or specification are used in the above mentioned product:*

\*SML= KA: Wert in der Verordnung (EU) Nr. 10-2011 nicht speziell definiert. / \*SML = KA: Value of Regulation (EU) No. 10-2011 not specifically defined

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Spezifikation zum vorgesehenen Verwendungszweck oder Einschränkungen:</b><br><i>Specification of the intended use or limitations:</i><br><br>Art/Arten von Lebensmitteln, die mit dem Produkt in Berührung kommen sollen:<br><i>Type(s) of food intended to come into contact with the product:</i><br><b>alle Arten von Lebensmittel (üblicherweise: wässrige, trockene, fettige, saure) / all types of food (such as: aqueous, dry, greasy, acidic)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Art/Arten von Lebensmitteln, die <b>NICHT</b> mit dem Produkt in Berührung kommen sollen:<br><i>Type(s) of food NOT intended to come into contact with the product:</i><br><b>Lebensmittel mit sauren Konsistenzen (PH&lt;3 Säuren) oder sehr hohen Konsistenzen (PH&gt;9 Laugen), sowie salzhaltige Lebensmittel / Food consistencies with acidic (PH &lt;3 acids) or very high consistencies (PH&gt; 9 bases), as well as salty foods.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| Dauer und Temperatur der Behandlung und Lagerung bei Kontakt mit dem Lebensmittel:<br><i>Duration and temperature of treatment and storage while in contact with the food:</i><br><br><b>Bei dem Produkt handelt es sich um einen Gegenstand, der der Temperatur (bis 70°C) und der Dauer des bestimmungsgemäßen Gebrauchs (der Artikel dient zur Öffnung von Hummern und anderen Schalentieren) standhält. / This product is suitable for the temperature (to 70°C) and duration of the intended use. (The product is used for opening lobsters and other shellfish).</b>                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Lebensmittelbedarfsgegenstandes festgestellt wurde:<br><i>Ratio of the area of the food contact material to the volume used to determine the compliance of the article:</i><br><br>./.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |
| <div style="text-align: right;"> <input type="checkbox"/> Ja/Yes    <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No         </div> Funktionelle Barriere aus Kunststoff:<br><i>Functional barrier from plastic:</i><br><br><b>Falls 'JA' = zutreffend :</b><br><i>If yes:</i><br>Da im o. g. Produkt eine funktionelle Barriere aus Kunststoff verwendet wird, bestätigen wir, dass die gesonderten Vorgaben der Bedarfsgegenständeverordnung (entspricht Verordnung (EU) 10/2011 Artikel 13) (2002/72/EG Artikel 7a Absatz 2,3,4) - eingehalten werden.<br>If a functional barrier made from plastic is used in the above mentioned product, we confirm the compliance with the special stipulations of the German Commodity Ordinance (corresponds to Regulation (EU) 10/2011 Article 13) (2002/72/EC Article 7 a (2), (3), (4)). |  |
| <div style="text-align: right;"> <input type="checkbox"/> Ja/Yes    <input checked="" type="checkbox"/> Nein/No         </div> Dual-Use-Stoffe<br><i>dual-use-substances</i><br><br>Substanzen, die auch als Lebensmittelzusatzstoffe erlaubt sind, migrieren nicht oder sind in so geringen Mengen enthalten, dass sie im Falle einer Migration keine technologische Wirkung haben.<br>Substances that are permitted as food additives do not migrate or are in such small amounts, that they have no technological function in the event of a migration.                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |

**Nicht absichtlich zugesetzte Stoffe (NIAS)**  
*non-intentionally added substances (NIAS)*

Angabe zu NIAS in unseren Produkten können wir nicht geben, da wir im Zuge der Ausgangskontrolle keine analytischen Untersuchungen auf Verunreinigungen durchführen und ebenfalls die Rohstoffhersteller keine Auflistung aller enthaltenen Verunreinigungen an uns weitergeben. Bei der Verarbeitung der Rohstoffe werden die empfohlenen Verarbeitungsparameter der Hersteller eingehalten. Weiterhin setzen wir in den an Sie gelieferten Produkten nur Rohstoffe ein, die für den Einsatz in Lebensmittelkontaktmaterialien zugelassen sind (1935/2004 Artikel 3 bzw. 10/2011/EG), so dass wir davon ausgehen können, dass NIAS die bei der Herstellung der Rohstoffe entstehen und in den eingesetzten Rohstoffen vorliegen, von den Herstellern diesbezüglich bewertet wurden. Falls im Zuge der Lieferkettenkommunikation NIAS vorliegen, die noch nicht bewertet wurde und vom Hersteller explizit zur Überprüfung am Endartikel genannt werden, geben wir diese Stoffe in unseren Bestätigungen weiter.

We cannot provide information on NIAS in our products, as we do not carry out analytical tests for impurities in the course of the outgoing inspection and the raw material manufacturers also do not provide us with a list of all impurities contained. When processing the raw materials, we adhere to the recommended processing parameters of the manufacturers. Furthermore, we only use raw materials in the products delivered to you that are approved for use in food contact materials (1935/2004 Article 3 or 10/2011/EC), so that we can assume that NIAS that arise during the production of the raw materials and are present in the raw materials used have been evaluated by the manufacturers in this regard. If in the course of supply chain communication NIAS are present that have not yet been evaluated and are explicitly mentioned by the manufacturer for verification on the final article, we pass on these substances in our confirmations.

**Verpackungsverordnung**  
*Packaging Ordinance*

Wir bestätigen, dass o.a. Artikel die Richtlinie (EG) Nr. 94/62 (Stand: 20.12.94) sowie deren Ergänzungen in der zum Zeitpunkt der Erstellung gültigen Fassungen entspricht. (Letztmalig geändert durch Richtlinie (EU) 2018/852 (Stand: 04.07.2018))

We confirm that the above-mentioned article complies with Directive (EC) No. 94/62 (as at: 20.12.94) and its amendments in the versions valid at the time of preparation. (Last amended by Directive (EU) 2018/852 (Status: 04.07.2018))

**Rückverfolgbarkeit nach Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 Art. 17:**

*Traceability according to Regulation (EC) No. 1935/2004 Art. 17:*

**Produktionsstempel am Artikel / Production stamp on products**

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Produkt wie beschrieben. Die Artikel 17 und 18 der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 in Verbindung mit Anhang V, liefern einen Leitfaden zur Auswahl der anzuwendenden Prüfbedingungen für verschiedene Lebensmittel.

*This declaration is valid for the product as described above. The Articles 17 and 18 of Regulation (EU) no. 10/2011 in conjunction with Annex V, provide a guideline for the selection of test conditions for various foods.*

Ort, Datum  
*Place, date*

Lennestadt, 03.07.2025

**Westmark GmbH**  
Burgfeld 51a-125  
57386 Lennestadt  
Tel.: 02721/9258-0 · Fax 925849

Unterschrift  
*Signature:*

LA. Manfred Scheppe  
Leiter Qualitätsicherung / Quality Control Manager

Gültigkeit:  
*Validity:*

solange Materialrezeptur unverändert  
*as long as composition remains unchanged*