## DECLARATION OF COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS CONCERNING MATERIALS AND PRODUCTS IN CONTACT WITH FOOD PRODUCTS $^{\mathrm{1}}$

	signed, representing the following manufacturer:		
	er: Steel- Function Housware Ltd.		
Address : H	ong Kong		
The unders	signed acting in position of:		
Name : Hen	rik Stahnke Petersen		
Function : C	.E.O / Ad. Direktør		
	7 7 101 2 11 01(0)		
Herewith d	eclares that the product:		
Product iden	tification: Mælkeskummekander		
	ber: 10440, 10441, 10442, 10443, 10444		
Family of materials (plastics, wood, metal glass): Metal			
Talling of the	terrars (plastics, wood, metal glass) . Hetal		
Conforme to	the requirements:		
		AND OF THE COUNCIL OF ST	
-REGULATION (EC) No. 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL OF 27			
October 2004, on materials and articles intended to come into contact with food and			
Bekendtgørelse om fødevarekontaktmaterialer 822 af 26/06/2013			
Earardning (E	EE) NY 4025/2004 EUDODA DADI AMENTET OO DADEED 400	58.5.4	
Forordning (EF) nr. 1935/2004 EUROPA-PARLAMENTET OG RÅDETS af 27. oktober 2004 om materialer og			
	-1 / III. 1000/2004 EUROTA-I ARLAMENTET OG RADETS ål 2/. 0		
genstande be	stemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse	e om fødevarekontakt-	
genstande be	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013	e om fødevarekontakt-	
genstande be	stemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse	e om fødevarekontakt-	
genstande be materialer 8	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013	e om fødevarekontakt-	
materialer 8: The article of	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013 object above, under normal and foreseeable conditions for	e om fødevarekontakt-	
materialer 8: The article of	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013 object above, under normal and foreseeable conditions for	e om fødevarekontakt-	
materialer 8: The article ounacceptabl	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013	e om fødevarekontakt-	
materialer 8: The article ounacceptabl	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013 object above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orga	e om fødevarekontakt-	
The article of unacceptable food production.	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013 bbject above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orga t, is fit for use:	e om fødevarekontakt-  r use not causing any unoleptic characteristics of the	
The article of unacceptable food production.	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013 bbject above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orga t, is fit for use:	e om fødevarekontakt-  r use not causing any unoleptic characteristics of the	
The article of unacceptable food production.	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013 bbject above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orga t, is fit for use:	e om fødevarekontakt-  r use not causing any unoleptic characteristics of the	
The article of unacceptable food production of the material of	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  Object above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orga t, is fit for use:  Outside the control of the	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production ovennævnte article of unacceptable food production.  Ovennævnte article of unacceptable food production ovennævnte article of unacceptable food production.	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  bbject above, under normal and foreseeable conditions for le alteration in the composition or an alteration in the orgat, is fit for use:  artiklen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikk mensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for førntact with all types of food products	e om fødevarekontakt-  r use not causing any unoleptic characteristics of the	
The article of unacceptable food production ovennævnte article of unacceptable food production.  Ovennævnte article of unacceptable food production ovennævnte article of unacceptable food production.	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  Object above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orga t, is fit for use:  Outside the control of the	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the sendring is same.  In co Production	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  bject above, under normal and foreseeable conditions for le alteration in the composition or an alteration in the orgat, is fit for use:  artiklen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikk mensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for fø ntact with all types of food products ktet må komme i kontakt med alle typer af fødevarer	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production ovennævnte article of unacceptable food production.  Ovennævnte article of unacceptable food production ovennævnte article of unacceptable food production.	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  Object above, under normal and foreseeable conditions for le alteration in the composition or an alteration in the organt, is fit for use:  Outstillen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikkennensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for førentact with all types of food products ktet må komme i kontakt med alle typer af fødevarer	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the content of the	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  Object above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orgat, is fit for use:  Outstillen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikken mensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for føret og skette må komme i kontakt med alle typer af fødevarer outstilly.  Contact with dry matter	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the content of the	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  bject above, under normal and foreseeable conditions for le alteration in the composition or an alteration in the orgat, is fit for use:  artiklen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikkmensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for førntact with all types of food products ktet må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  ally  Contact with dry matter  Contact with moist/liquid products	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the content of the	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  Object above, under normal and foreseeable conditions for le alteration in the composition or an alteration in the organt, is fit for use:  Outstillen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikkenensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for førentact with all types of food products ket må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  Outstillen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikkenensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for førentact with all types of food products ket må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  Contact with dry matter  Contact with moist/liquid products  Contact with fat	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the production of t	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  Object above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orgat, is fit for use:  Outside the same under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikken mensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for føren skett må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  Outside til types of food products ikket må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  Contact with dry matter  Contact with moist/liquid products  Contact with fat  Contact with acid	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the content of the	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  bbject above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orgat, is fit for use:  artiklen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikk mensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for fø  ntact with all types of food products ktet må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  lly  Contact with dry matter  Contact with moist/liquid products  Contact with fat  Contact with acid  Contact with alcohol	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the production of t	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  bbject above, under normal and foreseeable conditions for le alteration in the composition or an alteration in the orgat, is fit for use:  artiklen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikkennensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for føren at komme i kontakt med alle typer af fødevarer  bly  Contact with dry matter  Contact with moist/liquid products  Contact with fat  Contact with acid  Contact with alcohol  Contact with frozen products:	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the control of the	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  bbject above, under normal and foreseeable conditions for e alteration in the composition or an alteration in the orgat, is fit for use:  artiklen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikk mensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for fø  ntact with all types of food products ktet må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  lly  Contact with dry matter  Contact with moist/liquid products  Contact with fat  Contact with acid  Contact with alcohol	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the control of the	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  bbject above, under normal and foreseeable conditions for le alteration in the composition or an alteration in the orgatt, is fit for use:  artiklen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikkenensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for fø  ntact with all types of food products ktet må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  lly  Contact with dry matter  Contact with moist/liquid products  Contact with fat  Contact with acid  Contact with alcohol  Contact with frozen products:  Freezing and de-freezing in the packaging	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the control of the	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  bbject above, under normal and foreseeable conditions for le alteration in the composition or an alteration in the orgatt, is fit for use:  artiklen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikkennensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for fø  ntact with all types of food products ktet må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  lly  Contact with dry matter  Contact with moist/liquid products  Contact with fat  Contact with acid  Contact with alcohol  Contact with frozen products:  Freezing and de-freezing in the packaging  Freezing and de-freezing without the packaging	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	
The article of unacceptable food production of the production of t	estemt til at komme i kontakt med fødevarer og Bekendtgørelse 22 af 26/06/2013  bbject above, under normal and foreseeable conditions for le alteration in the composition or an alteration in the orgatt, is fit for use:  artiklen som under normale og forudsigelige vilkår for anvendelse ikkenensætningen eller en ændring i de organoleptiske kendetegn for fø  ntact with all types of food products ktet må komme i kontakt med alle typer af fødevarer  lly  Contact with dry matter  Contact with moist/liquid products  Contact with fat  Contact with acid  Contact with alcohol  Contact with frozen products:  Freezing and de-freezing in the packaging	e om fødevarekontakt- r use not causing any noleptic characteristics of the ke forårsager nogen uacceptabel ødevaren, der er egnet til brug:	

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> This declaration only concerns materials and articles intended for contact with food products as defined in the fiels of application of Regulation (EC) No. 1935/2004

The product must not come in contact with all types of food products     Produktet må ikke komme i kontakt med alle typer af fødevarer			
<ul> <li>Or not with</li> <li>Contact with dry matter</li> <li>Contact with moist/liquid products</li> <li>Contact with fat</li> <li>Contact with acid</li> </ul>			
o Contact with frozen products:			
<ul> <li>Contact with frozen products:</li> </ul>			
<ul> <li>Heat treatment, including cooking         If yes, give the maximum temperature:</li> </ul>			
<ul> <li>durability and temperature of conditioning and storage with contact of foodstuff:         Holdbarhed og temperatur konditionering samt oplagring med kontakt levnedsmiddel:</li> </ul>			
EU 23814/ EN 29009 Metal I contact with foodstuff EU 23814/ EN 29009 Metal I contact med fødevarer			
2 hours with 100 Celsius tested 2 timer med 100 Celsius tested			
In any case:			
The conformity is understood to be subject to conformity with the conditions for storage handling and use, taking into account the specific characteristics of the material or object, conditions as laid down by professional practices or codes.			
In the event of a change in the packaged product, its composition or its intended use, as well in the event o a change in the conditions for using the materiel or the object, the persons for whom this declaration is intended must ensure the compatibility of the content/contents for which he/she accepts responsibility.			
This declaration of compliance has been drawn up on the basis of:			
<ul> <li>Declaration(s) by suppliers of raw materials</li> <li>Analyses of overall migration</li> <li>Analyses of the substances subject to limitation</li> <li>Others</li> </ul>			
• Test report - <b>DEKRA 55175697/11</b>	$\times$		
This declaration is valid for a period of 2 years. It should be renewed in all cases where the previous conformity is no longer ensured and in the case of changes in the regulations.			

This declaration is established in application of article 16 of regulation (EC) no. 1935/2004 and Bekendtgørelse om fødevarekontakt-materialer 822 af 26/06/2013

The food-safety test insures that the:

Skummekander I stål:

manufactured in accordance with good manufacturing practise ( GMP )

VO 2023/2006

not transfer its constituents to foodstuff in quantities which could endanger

human life and change the quality, taste or colour of the foodstuff

offering highest hygiene of foodstuff

It is intended for:

Place: 1 Kast

Date: (5/10-14

STEEL - FUNCTION®

SCANDINAVIAN STAINLESS STEEL A/S

SCANDINAVIAN STATISTICAL STATI This document must be signed by a duly representative of the company.