



## OFFICIAL LISTING

NSF International Certifies that the products appearing on this Listing conform to the requirements of NSF/ANSI Standard 61 - Drinking Water System Components - Health Effects

This is the Official Listing recorded on August 20, 2014.

**Adolf Würth GmbH & Co. KG**  
**Reinhold-Würth-Strasse 12-17**  
**D-74650 Künzelsau, Baden-Wurttemberg**  
**Germany**  
**49 7940150**

**Facility: # 1 Germany**

### Joining and Sealing Materials

| Trade Designation   | Size    | Water Contact Temp | Water Contact Material |
|---|---------|--------------------|------------------------|
| <b>Sealants</b><br>SILICONE ACETATE, FOOD GRADE<br>/ ACETATSILIKON LEBENSMITTEL | >= 1/2" | CLD 23             | SLT                    |

Note: Additions shall not be made to this document without prior evaluation and acceptance by NSF International.

**HERSTELLERERKLÄRUNG**
**Projekt**

Firma Adolf Würth GmbH & Co. KG  
 Ansprechpartner Jochen Klingert  
 Telefon 07940151239  
 E-Mail Jochen.Klingert@wuerth.com

Gewerk \_\_\_\_\_  
 Einbauort \_\_\_\_\_

Produktbezeichnung WÜRTH Acetatsilikon Lebensmittel (0892 550 2)  
 Anwendung/ Beschreibung Spezieller, hochwertiger Dichtstoff zur Abdichtung im Lebensmittel- und Trinkwasserbereich sowie Aquarienbau

Menge/behandelte Fläche/Stückzahl \_\_\_\_\_

VOC Gehalt < 3%

| Anforderungen                | Erfüllt       | Bemerkung       |
|------------------------------|---------------|-----------------|
| Enthält <0,1% Chlorparaffine | ja            |                 |
| Lösemittelanteil <1%         | ja            | Essigsäure > 1% |
| Kohlenwasserstoff-           |               |                 |
| Weichmacher (Extender) <0,1% | ja            |                 |
| EMICODE EC1 Plus             | nicht geprüft |                 |
| Phthalatfrei                 | ja            |                 |

**Vorhandene Dokumente**

Sicherheitsdatenblatt ja  
 Prüfzeugnisse Emicode: nicht geprüft  
 Sonstiges KTW, DVGW

12.03.2018  
 Datum



Adolf Würth GmbH & Co. KG  
 Reinhold Würth Str. 12-17  
 74653 Künzelsau/Deutschland  
 T +49 7940 15-0 · F +49 7940 15-1000  
 info@wuerth.com · www.wuerth.de

Unterschrift \_\_\_\_\_

## **Prüfbericht BM 08/14-12**

### **1. Gegenstand des Prüfberichtes**

Prüfung der mikrobiellen Verstoffwechselbarkeit des eingereichten Untersuchungsmaterials gemäß DIN EN ISO 846

### **2. Auftraggeber**

Adolf Würth GmbH & Co. KG  
Reinhold-Würth-Str. 12-17  
74653 Künzelsau

### **3. Auftragnehmer**

Institut für Lufthygiene  
Kurfürstenstraße 131  
10785 Berlin

### **4. Untersuchungsmaterial**

Würth Acetatsilikon Lebensmittel,  
Farbe transparent / weißlich\*

### **Prüfkörperabmessung:**

40 mm x 40 mm x 2,4 mm

---

\* nach schriftlichen Angaben des Auftraggebers

Dieser Bericht darf nur in vollständiger Form vervielfältigt, verbreitet und/oder zugänglich gemacht werden. Eine Vervielfältigung, Verbreitung und/oder Zugänglichmachung in Auszügen oder sonst in unvollständiger Form bedarf der Zustimmung des Instituts für Lufthygiene (ILH) Berlin. Alle Rechte, wie insbesondere Urheber- und Leistungsschutzrechte, bleiben im Übrigen vorbehalten.

**5. Untersuchungszeitraum**

10. August 2014 – 06. September 2014

**6. Durchführung**

Die Prüfung der Beständigkeit der Probe gegenüber Pilzen und Bakterien erfolgte gemäß DIN EN ISO 846 „Bestimmung der Einwirkung von Mikroorganismen auf Kunststoffe“, Verfahren A und C, durch visuelle Beurteilung.

Bestimmt wurde, ob sich das untersuchte Material unter den gegebenen Prüfbedingungen gegenüber Mikroorganismen inert verhält oder ob es Pilzen (Verfahren A) bzw. Bakterien (Verfahren C) als Nährstoffquelle dienen kann.

Verfahren A (Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzen):

Die Prüfkörper wurden einzeln auf ein kohlenstofffreies mineralsalzhaltiges Nährmedium gelegt und mit einer Sporensuspension folgender Prüfpilze besprüht:

*Aspergillus niger* DSM 1957

*Penicillium funiculosum* DSM 1944

*Paecilomyces variotii* DSM 1961

*Gliocladium virens* DSM 1963

*Chaetomium globosum* DSM 1962

Die Prüfung wurde mit 10 Parallelen durchgeführt. Anschließend wurden die Prüfkörper 4 Wochen lang bei  $24\pm 1^\circ\text{C}$  und einer relativen Luftfeuchte  $> 95\%$  inkubiert. Nach 2 und 4 Wochen wurden die Prüfkörper auf Pilzwachstum hin visuell (mit bloßem Auge sowie unter Verwendung eines Stereomikroskopes bei 50facher Vergrößerung) untersucht.

Verfahren C (Widerstandsfähigkeit gegenüber Bakterien):

Zur Bestimmung der Widerstandsfähigkeit der Prüfkörper gegenüber Bakterien wurde verflüssigter und auf  $45^\circ\text{C}$  abgekühlter mineralsalzhaltiger Agar ohne Kohlenstoffquelle mit einer Bakterien-Suspension vermischt und in sterile Petrischalen gefüllt. Nach Verfestigung des Agars wurden jeweils zwei Prüfkörper auf einen Nährboden gelegt und mit beimpftem Agar übergossen, so dass der Prüfkörper ca. 1 mm überdeckt war. Als Prüfstamm diente *Pseudomonas aeruginosa*.



Die Prüfung wurde mit 10 Parallelen durchgeführt. Anschließend wurden die Prüfkörper 4 Wochen lang bei  $29\pm 1^\circ\text{C}$  und einer relativen Luftfeuchte  $> 95\%$  inkubiert. Nach 2 und 4 Wochen wurden die Prüfkörper auf Bakterienwachstum hin visuell (mit bloßem Auge sowie unter Verwendung eines Stereomikroskopes bei 50facher Vergrößerung) untersucht.

**7. Auswertung**

Die Stärke des mikrobiellen Wachstums auf den Prüfkörpern wurde nach Tabelle 1 bewertet:

*Tabelle 1: Bewertung des mikrobiellen Wachstums*

| Wachstumsintensität | Bewertung   |
|---------------------|---|
| 0                   | kein Wachstum bei mikroskopischer Betrachtung erkennbar                       |
| 1                   | kein Wachstum mit bloßem Auge, aber unter dem Mikroskop klar erkennbar        |
| 2                   | Wachstum mit bloßem Auge erkennbar, bis zu 25% der Probenoberfläche bewachsen |
| 3                   | Wachstum mit bloßem Auge erkennbar, bis zu 50% der Probenoberfläche bewachsen |
| 4                   | beträchtliches Wachstum, über 50% der Probenoberfläche bewachsen              |
| 5                   | starkes Wachstum, ganze Probenoberfläche bewachsen                            |

Die Interpretation der Ergebnisse erfolgte gemäß Tabelle 2.

*Tabelle 2: Interpretation der Ergebnisse*

| Wachstumsintensität | Interpretation   |
|---------------------|--|
| 0                   | Material dient nicht als Nährstoff für Mikroorganismen; es ist inert oder fungistatisch bzw. bakterio-statisch                     |
| 1                   | Material enthält Nährstoffe oder ist nur leicht verschmutzt, so dass nur leichtes Wachstum möglich ist                             |
| 2 bis 5             | Material ist gegen Befall von Pilzen bzw. Bakterien nicht resistent und enthält Nährstoffe für die Entwicklung von Mikroorganismen |

**8. Untersuchungsergebnisse**

Die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen sind in Tabelle 3 zusammengefasst:

Tabelle 3: Untersuchungsergebnisse

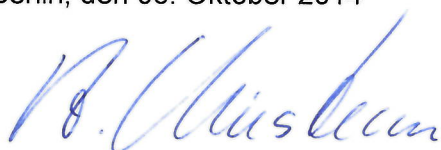
| Probe-Nr. | Untersuchungsmaterial  | Intensität des mikrobiellen Bewuchses nach Tab. 1 |           |
|-----------|--|---|-----------|
|           |  | Pilze   | Bakterien |
| 1         | Würth Acetatsilikon<br>Lebensmittel,<br>Farbe transparent / weißlich | 1   | 1         |
| 2         |  | 1   | 1         |
| 3         |  | 1   | 1         |
| 4         |  | 1   | 1         |
| 5         |  | 1   | 1         |
| 6         |  | 1   | 1         |
| 7         |  | 1   | 1         |
| 8         |  | 1   | 1         |
| 9         |  | 1   | 1         |
| 10        |  | 1   | 1         |

Auf dem Untersuchungsmaterial **Würth Acetatsilikon Lebensmittel, Farbe transparent / weißlich** ließ sich bei allen Prüfkörpern nur unter dem Mikroskop ein Pilz- und Bakterienwachstum erkennen.

**9. Schlussfolgerung**

Gemäß der durchgeführten Prüfung erfüllt das Untersuchungsmaterial **Würth Acetatsilikon Lebensmittel, Farbe transparent / weißlich die Anforderungen** aus der VDI 6022, Blatt 1 (07/2011) **an mikrobielle Inertheit** und ist in Bezug auf diese Prüfung der mikrobiellen Inertheit für den Einsatz in RLT-Anlagen **geeignet**.

Berlin, den 06. Oktober 2014



Dr. rer. nat. A. Christian  
**Institut für Lufthygiene**

**ILH BERLIN**  
 INSTITUT FÜR LUFTHYGIENE  
 Kurfürstenstraße 131  
 D - 10785 Berlin  
 Tel. (030) 263 99 99 - 0  
 Fax (030) 263 99 99 - 99

## 10. Fotodokumentation

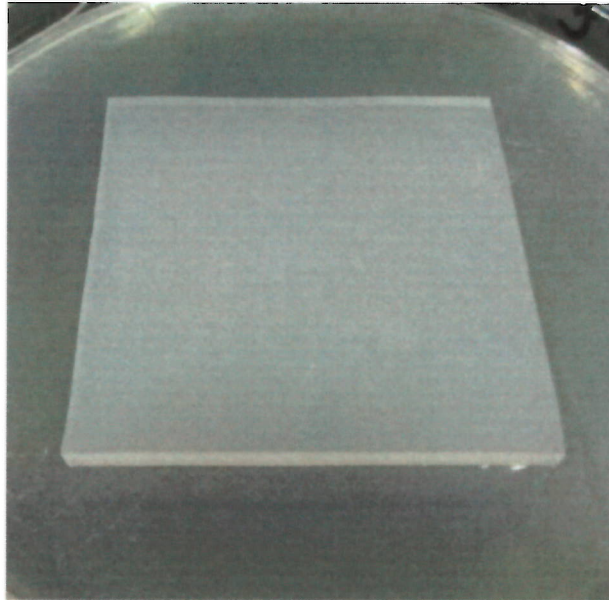


Foto 1: Untersuchungsmaterial **Würth Acetatsilikon Lebensmittel**, Farbe **transparent / weißlich** nach einer Inkubationszeit von 28 Tagen ohne sichtbaren Pilzwuchs

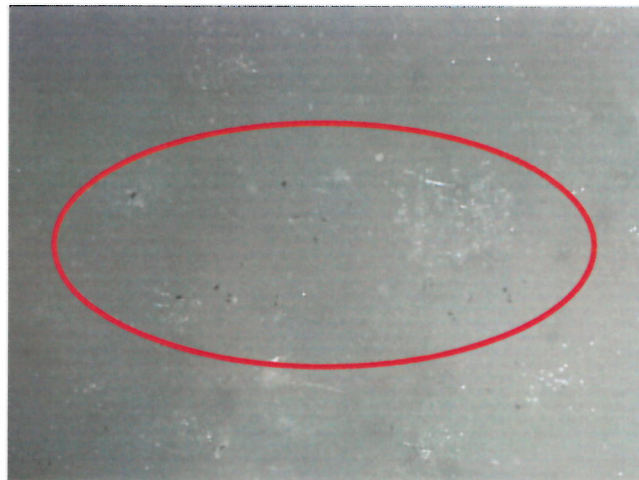


Foto 2: Untersuchungsmaterial **Würth Acetatsilikon Lebensmittel**, Farbe **transparent / weißlich** nach einer Inkubationszeit von 28 Tagen mit geringem Pilzwachstum (50fach vergrößert)

## **Test report BM 08/14-12**

### **1. Subject**

Examination of the bio-deterioration of the sample material according to DIN EN ISO 846

### **2. Customer**

Adolf Würth GmbH & Co. KG  
Reinhold-Würth- Str. 12-17  
74653 Künzelsau

### **3. Contractor**

Institut für Lufthygiene  
Kurfürstenstraße 131  
10785 Berlin

### **4. Material tested**

Würth Acetatsilikon Lebensmittel,  
color transparent / whity\*

**Dimensions of the test material:** 40 mm x 40 mm x 2,4 mm

\* According to the customer



**5. Examination Period**

10. August 2014 - 06. September 2014

**6. Procedures**

The examination of the resistance of the samples to fungi and bacteria was undertaken in accordance with DIN EN ISO 846 "Plastics – Evaluation of the action of microorganisms", method A and C, by visual examination.

The material has been examined to determine whether it remains inert or if it is a nutritious substance for the growth of fungi (method A) or bacteria (method C).

Resistance to fungi (method A)

The samples were placed separately on a medium containing mineral-salt, no carbon and they were then sprayed with a spore suspension of the following fungi:

*Aspergillus niger* DSM 1957

*Penicillium funiculosum* DSM 1944

*Paecilomyces variotii* DSM 1961

*Gliocladium virens* DSM 1963

*Chaetomium globosum* DSM 1962

10 samples were tested, they were incubated for four weeks at  $24\pm 1^\circ\text{C}$  and at a relative humidity of  $> 95\%$ . After periods of two and four weeks they were examined for visible fungal growth to the naked eye and to a stereoscopic microscope (at a magnification of x 50).

Resistance to bacteria (method C)

To determine the resistance of the samples to bacteria, a liquid mineral-salt agar containing no carbon and cooled to  $45^\circ\text{C}$  was mixed with a bacteria cell suspension and placed in sterilised Petri dishes. When the agar had solidified a sample was placed on the culture medium and the bacteria inoculated agar was poured on to the sample to cover it

to a depth of 1 mm. For this test *Pseudomonas aeruginosa* was used, 10 samples of the material were tested.

The samples were incubated at 29±1°C and > 95% relative humidity for four weeks. After two and four weeks the samples were examined with the naked eye and with a stereoscopic microscope (at a magnification of x 50).

**7. Assessment**

The intensity of microbiological growth has been evaluated in table 1:

*Table 1: Evaluation of microbiological growth:*

| Intensity of growth | Evaluation   |
|---------------------|--|
| 0                   | No growth apparent under the microscope.   |
| 1                   | No growth visible to the naked eye, but clearly visible under the microscope.  |
| 2                   | Growth visible to the naked eye, covering up to 25 % of the test surface (fungi) or the surrounding agar (bacteria). |
| 3                   | Growth visible to the naked eye, covering up to 50% of the test surface (fungi) or the surrounding agar (bacteria).  |
| 4                   | Considerable growth, covering more than 50% of the test surface (fungi) or the surrounding agar (bacteria).          |
| 5                   | Heavy growth, covering the entire test surface (fungi) or the surrounding agar (bacteria).                           |

The results have been interpreted as shown in table 2:

*Table 2: Interpretation of results:*

| Intensity of growth | Interpretation  |
|---------------------|---|
| 0                   | The material is not a nutritious medium for micro-organisms (it is inert, fungistatic or bacteriostatic)                                      |
| 1                   | The material contains nutritious substances or is contaminated to such a small degree that it permits only slight growth                      |
| 2 to 5              | The material is not resistant to fungal or bacterial attack and contains nutritious substances suitable for the development of microorganisms |

**8. Results of the examinations**

The results of the examinations are summarised in table 3:

*Table 3: Results of the examinations*

| Nr. | Material tested   | Intensity of microbiological growth as shown in table 1 |                 |
|-----|---|---|-----------------|
|     |   | <i>Fungi</i>  | <i>Bacteria</i> |
| 1   | Würth Acetatsilikon<br>Lebensmittel,<br>transparent / whity | 1   | 1               |
| 2   |   | 1   | 1               |
| 3   |   | 1   | 1               |
| 4   |   | 1   | 1               |
| 5   |   | 1   | 1               |
| 6   |   | 1   | 1               |
| 7   |   | 1   | 1               |
| 8   |   | 1   | 1               |
| 9   |   | 1   | 1               |
| 10  |   | 1   | 1               |

On the surface of material **Würth Acetatsilikon Lebensmittel, color transparent/ whity** fungal and bacterial growth was only visible under the microscope.

**9. Conclusion**

In accordance with the examination carried out, the test material **Würth Acetatsilikon Lebensmittel, color transparent/ whity** fulfils **the requirements** from the VDI 6022, Part 1 (07/2011) **in microbial inertness** and is suitable for use in HVAC-systems relating to this examination of microbial inertness.

Berlin, 6<sup>th</sup> October 2014

*A. Christian*  
**ILH BERLIN**  
 -INSTITUT FÜR LUFTHYGIENE  
 Kurfürstenstraße 131  
 D - 10785 Berlin  
 Tel. (030) 263 99 99 - 0  
 Fax (030) 263 99 99 - 99

Dr. rer. nat. A. Christian  
**Institut für Lufthygiene**

## 10. Photo documentation

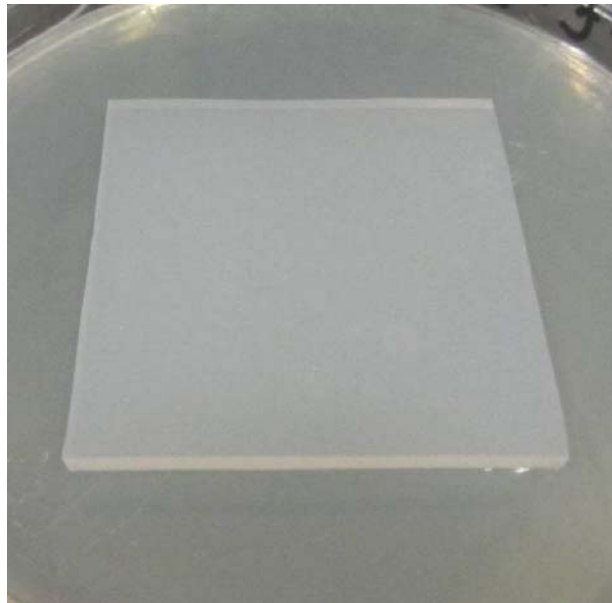
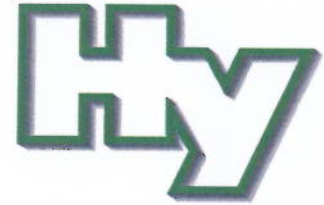


Photo 1: Material **Würth Acetatsilikon Lebensmittel**, color transparent/ white after an incubation period of 28 days fungal growth was not visible to the naked eye



Photo 2: Material **Würth Acetatsilikon Lebensmittel**, color transparent/ white after an incubation period of 28 days with low fungal growth (at a magnification of x 50)





Adolf Würth GmbH & Co. KG  
Reinhold-Würth-Str. 12 – 17  
74653 Künzelsau

Rotthauer Str. 19  
45879 Gelsenkirchen

Telefon (0209) 9242-230  
Telefax (0209) 9242-222  
E-Mail c.schell@hyg.de  
Internet www.hyg.de

Unser Zeichen: W-169517-08-SI  
vormals: W-150356-07-SI  
Ansprechpartner: Frau Dr. Ch. Schell

Gelsenkirchen, 03.11.2008

## **PRÜFZEUGNIS** (Umschreibung von Prüfzeugnis W-150356-07-SI)

### **„Acetatsilikon Lebensmittel“ für die Verwendung in Reinräumen**

Durch einen Praxistest wurde aus hygienisch-mikrobiologischer Sicht die Eignung von „Acetatsilikon Lebensmittel“ für den Einsatz in Reinräumen gemäß Prüfbericht W-169517-08-SI vom 03.11.2008 bestätigt.


Voraussetzung dafür ist:

- dass die Aushärtung von „Acetatsilikon Lebensmittel“ abgeschlossen ist
- dass „Acetatsilikon Lebensmittel“ nicht mehrere Tage mit Wasser in Kontakt kommt (z.B. Kondenswasserbildung)
- dass „Acetatsilikon Lebensmittel“ gegen die eingesetzten Desinfektionsmittel beständig ist und
- dass „Acetatsilikon Lebensmittel“ bestimmungsgemäß angewendet wird.

**Aus hygienisch-mikrobiologischer Sicht ist nach dem derzeitigen Wissensstand das Produkt „Acetatsilikon Lebensmittel“ für den Einsatz in Reinräumen und Lüftungskanälen geeignet.**

Gelsenkirchen, den 03.11.2008

Der Direktor des Instituts  
i. A.

  
Dr. Ch. Schell  
(Abteilung Wasserhygiene und Umweltmikrobiologie)



Die Ergebnisse gelten für die untersuchten Prüfgegenstände und die geltenden gesetzlichen Regelungen.  
Die Gültigkeit dieses Dokuments erlischt, wenn Veränderungen der Zusammensetzung des Werkstoffs oder der Verarbeitungsbedingungen erfolgen.  
Dieses Dokument darf ohne unsere ausdrückliche schriftliche Genehmigung nur in vollständiger und unveränderter Form veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

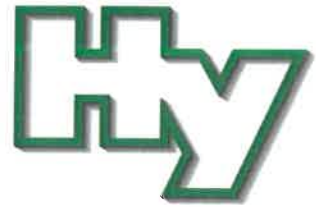


# Hygiene-Institut des Ruhrgebiets

Institut für Umwelthygiene und Toxikologie

Direktor: Prof. Dr.rer.nat. Lothar Dunemann

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V.



HYGIENE-INSTITUT · Postfach 10 12 55 · 45812 Gelsenkirchen / GERMANY

Adolf Würth GmbH & Co. KG  
Reinhold-Würth-Straße 12-17  
74653 Künzelsau

Besucher-/Paketanschrift:  
Rotthauer Str. 21  
45879 Gelsenkirchen

Zentrale +49 (0)209 9242-0  
Durchwahl +49 (0)209 9242-351  
Telefax +49 (0)209 9242-212  
E-Mail a.bernoussi@hyg.de  
Internet www.hyg.de

Unser Zeichen: **K-322959-20-Bs/sg**  
Ansprechpartner: Anasse Bernoussi (Dipl.-Ing.)  
Umschreibung: K-322473-19-Bs/sg

Gelsenkirchen, 06.01.2020

## PRÜFZEUGNIS

gemäß Übergangsempfehlung zur vorläufigen trinkwasserhygienischen Beurteilung von  
Silikonen im Kontakt mit Trinkwasser (Silikon-Übergangsempfehlung)

(Stand 11.03.2019)

**Produkt:** Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade

**Prüfkörper:** Platten 200 mm x 200 mm x 3 mm (silber)

Das oben genannte Produkt ist entsprechend der Leitlinie zur hygienischen Beurteilung von organischen Materialien im Kontakt mit Trinkwasser des Umweltbundesamtes geprüft worden und erfüllt gemäß Prüfbericht-Nr.: **K-321641-19-Bs vom 04.12.2019** und **K-322473-19-Bs/sg vom 17.12.2019 (Farblässigkeit)** die Anforderungen für die Produktgruppe:

### Dichtungen für Rohre DN < 80 mm im Temperaturbereich 23 °C.

Alle Produktgruppen, für die die Anforderungen eingehalten werden, sind auf der Rückseite zusammengefasst.

Dieses Prüfzeugnis ist nur gültig unter der Voraussetzung, dass die in der Leitlinie genannten Anforderungen an die Prüfung zur Vermehrung von Mikroorganismen eingehalten werden. Dieser Nachweis kann z.B. durch ein gültiges Zeugnis gemäß dem DVGW Arbeitsblatt W 270 für das oben genannte Produkt nachgewiesen werden.

Die Gültigkeit dieses Prüfzeugnisses beginnt mit dem Ausstellungsdatum und endet bei unveränderten Voraussetzungen am **04.12.2024**. Auf Antrag kann es einmalig um weitere 5 Jahre verlängert werden, wenn sich die Rezeptur, die dazugehörigen Stoffbewertungen (Restriktionen in den Positivlisten), der Herstellungsprozess und Produktionsstandort des Produktes nicht geändert haben.

Der Direktor des Hygiene-Instituts  
i.A.

  
Dr. rer. nat. Andreas Koch  
Leiter der Abteilung für wasser-  
hygienische Materialprüfungen



Die Begutachtung erfolgte unter der Voraussetzung, dass die zur Herstellung des Produktes verwendeten Ausgangsstoffe bzw. deren Zusammensetzung lückenlos bekannt gegeben wurden und keine weiteren Stoffe in dem Produkt enthalten sind. Die Gültigkeit dieses Dokuments erlischt bei Veränderungen in der Zusammensetzung des Werkstoffs oder an den Verarbeitungsbedingungen.

Die Ergebnisse unserer Prüfungen und die Bewertungen gelten für die untersuchten Prüfgegenstände und die zum Zeitpunkt der Prüfung geltenden gesetzlichen Regelungen. Dieses Dokument darf ohne unsere ausdrückliche schriftliche Genehmigung nur in vollständiger und unveränderter Form veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V., Vereinsregister: VR 519 Amtsgericht Gelsenkirchen, USt.-ID: DE125018356  
Vorstand: Prof. Dr. Jürgen Kretschmann (Vorsitzender), Dr. Emanuel Grün, Dr. Dirk Waider, Joachim Löchte, Prof. Dr. Lothar Dunemann (geschäftsführ. Vorstand)

Das genannte Produkt erfüllt gemäß Prüfbericht-Nr.: **K-321641-19-Bs vom 04.12.2019** und **K-322473-19-Bs/sg vom 17.12.2019 (Farblässigkeit)** die Anforderungen für folgende Produktgruppe(n) und Temperaturbereich(e), sofern hierzu technisch geeignet.

| Produktgruppe  | Kaltwasser<br>(23 °C) | Warmwasser<br>(60 °C) | Heißwasser<br>(85 °C) |
|--|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Rohre DN < 80 mm (Hausinstallation)  |                       |                       |                       |
| Rohre 80 mm ≤ DN < 300 mm (Versorgungsleitungen)   |                       |                       |                       |
| Rohre DN ≥ 300 mm (Hauptleitungen)   |                       |                       |                       |
| Ausrüstungsgegenstände für Rohre DN < 80 mm  |                       |                       |                       |
| Ausrüstungsgegenstände für Rohre 80 mm ≤ DN < 300 mm   |                       |                       |                       |
| Ausrüstungsgegenstände für Rohre DN ≥ 300 mm   |                       |                       |                       |
| Dichtungen für Rohre DN < 80 mm  | erfüllt               |                       |                       |
| Dichtungen für Rohre 80 mm ≤ DN < 300 mm   | erfüllt               |                       |                       |
| Dichtungen für Rohre mit DN ≥ 300 mm   | erfüllt               |                       |                       |
| Behälter in der Hausinstallation u. Reparatursysteme für diese Behälter  |                       |                       |                       |
| Behälter außerhalb der Hausinstallation und Reparatursysteme für diese Behälter  |                       |                       |                       |
| Reparatursysteme für Behälter in der Trinkwasser-Installation mit 1/100 der Oberfläche des Behälters   | erfüllt               |                       |                       |
| Reparatursysteme für Behälter außerhalb der Trinkwasser-Installation mit 1/100 der Oberfläche des Behälters  | erfüllt               |                       |                       |
| Kleinflächige Bauteile aus Materialien für Rohre mit DN < 80 mm, die nur an einer Stelle im Verteilungssystem eingebaut sind (z.B. Gleitlager einer Pumpe)       | erfüllt               |                       |                       |
| Kleinflächige Bauteile aus Materialien für Rohre mit 80 mm ≤ DN < 300, die nur an einer Stelle im Verteilungssystem eingebaut sind (z.B. Gleitlager einer Pumpe) | erfüllt               |                       |                       |
| Kleinflächige Bauteile aus Materialien für Rohre mit DN ≥ 300, die nur an einer Stelle im Verteilungssystem eingebaut sind (z.B. Gleitlager einer Pumpe)         | erfüllt               |                       |                       |

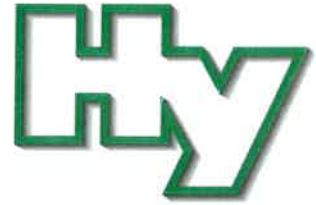
Werden weitere Produkte oder Bauteile mit der gleichen Rezeptur und dem gleichen Prozess an einem Produktionsstandort hergestellt und unterscheiden sich lediglich in der Geometrie, dann gilt dieses Prüfzeugnis auch für weitere Teile dieser Produktreihe.

# Hygiene-Institut des Ruhrgebiets

Institut für Umwelthygiene und Toxikologie

Direktor: Prof. Dr. rer. nat. L. Dunemann

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V.



Hygiene-Institut · Postfach 10 12 55 · 45812 Gelsenkirchen

Adolf Würth GmbH & Co. KG  
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17  
74653 Künzelsau

Besucher-/Paketanschrift:  
Rotthauer Str. 21, 45879 Gelsenkirchen

Zentrale (0209) 9242-0  
Durchwahl (0209) 9242-230  
Telefax (0209) 9242-222  
E-Mail c.schell@hyg.de  
Internet www.hyg.de

Unser Zeichen: W-326270-20-SI/Krü  
Vormals: W-325931-20-SI/Krü  
Ansprechpartner: Frau Dr. Ch. Schell

Gelsenkirchen, den 10.03.2020

## PRÜFZEUGNIS

(Umschreibung von Prüfzeugnis W-325931-20-SI/Krü)

**Vermehrung von Mikroorganismen auf Werkstoffen für den Trinkwasserbereich  
Prüfung gemäß DVGW Technische Regeln, Arbeitsblatt W 270, November 2007**

**Antragsteller:** Adolf Würth GmbH & Co. KG  
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17  
74653 Künzelsau

**Werkstoff:** **Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade,  
Silber FS 16472**

**Prüfungsart:** Werkstoffprüfung

Der Werkstoff **Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade, Silber FS 16472** erfüllt gemäß Prüfbericht **W-325931-20-SI/Krü** vom **10.03.2020** die Anforderungen nach DVGW Arbeitsblatt W 270 für den Einsatz im Trinkwasserbereich. Details zum genauen Ablauf der Prüfung sowie die Einzelergebnisse sind dem Prüfbericht zu entnehmen.

Dieses Prüfzeugnis umfasst ebenfalls die Varianten **Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade, Weiß** und **Acetatsilikon Lebensmittel / Silicone Acetate, food grade, Edelstahl FS 16428** (jeweils im Originalfarbton).

Die Gültigkeit dieses Prüfzeugnisses beginnt mit dem Ausstellungsdatum und endet bei unveränderten Voraussetzungen am **10.03.2025**. Die Gültigkeitsdauer beträgt 5 Jahre und kann auf schriftliche Anfrage des Antragstellers einmalig um weitere 5 Jahre verlängert werden, sofern die Vorgaben des Arbeitsblattes W 270 erfüllt sind.

Der Direktor des Hygiene-Instituts

A.

Dr. Ch. Schell

Stellv. Abteilungsleiterin der Abteilung Trink- und Badewasserhygiene, Umweltmikrobiologie

Die Ergebnisse unserer Prüfungen und die Bewertungen gelten für die untersuchten Prüfgegenstände und die zum Zeitpunkt der Prüfung geltenden gesetzlichen Regelungen. Die Gültigkeit des Dokuments erlischt, wenn Veränderungen der Zusammensetzung des Werkstoffs oder der Verarbeitungsbedingungen erfolgen. Dieses Dokument darf ohne unsere ausdrückliche schriftliche Genehmigung nur in vollständiger und unveränderter Form veröffentlicht oder vervielfältigt werden.

Dieses Dokument stellt keine DVGW-Zertifizierung dar.

Träger: Verein zur Bekämpfung der Volkskrankheiten im Ruhrkohlengebiet e.V., Vereinsregister: **VR 519** Amtsgericht Gelsenkirchen, USt-ID: **DE125018356**  
Vorstand: Prof. Dr. Jürgen Kretschmann (Vorsitzender), Dr. Emanuel Grün, Dr. Dirk Waider, Joachim Löchte, Prof. Dr. Lothar Dunemann (geschäftsführ. Vorstand)



## Product declaration

### Gen. information:

Supplier:

**Adolf Würth GmbH & Co. KG**  
**Reinhold-Würth-Straße 12-17**  
**74653 Künzelsau**

### Article information:

Article description:

Food-grade silicone acetate

Würth art. No.:

0892 550 1-4

### RoHS (Restriction of Hazardous Substances)/ WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment)

EU Directive 2011/65/EU, the German Electrical and Electronic Equipment Act (ElektroG), the German Electrical and Electronic Equipment Substances Ordinance (ElektroStoffV) and all previous versions apply.

Yes No

contains heavy metals

Yes No

contains lead (Pb) >0.1%

contains mercury (Hg) >0.1%

contains cadmium (Cd) >0.1%

contains chromium VI (Cr(VI)) >0.1%

contains polybrominated biphenyls (PBB) >0.1%

contains polybrominated diphenyl ethers (PBDE) >0.1%

contains phthalates >0.1%

Yes No

contains di(2-ethylhexyl)phthalates (DEHP) >0.1%

contains benzyl butyl phthalate (BBP) >0.1%

contains dibutyl phthalate (DBP) >0.1%

contains diisobutyl phthalate (DIBP) >0.1%

contains diisodecyl phthalate (DIDP) >0.1%

contains diisononyl phthalate (DINP) >0.1%

### REACH SVHC (Substances of Very High Concern)

The candidate list of Substances of Very High Concern as defined by the REACH Regulation (Registration, Evaluation, Authorization and Restriction of Chemicals) and its previous versions apply.

Yes No

contains substances of the REACH candidate list (if yes, specify in Other confirmations)

contains substances of the REACH authorization list (if yes, specify in Other confirmations)

### ODS (ozone depleting substances)

The Montreal Protocol on Substances that Deplete the Ozone Layer and its amendments apply.

**Yes No**

- contains CFCs  
  contains halons

**Yes No**

- contains other fully halogenated CFCs  
  contains carbon tetrachloride  
  contains 1, 1, 1-trichloroethane (methyl chloroform)  
  contains hydrochlorofluorocarbons  
  contains hydrobromofluorocarbons  
  contains methyl bromide  
  contains bromochloromethane

### PIWS (paint-wetting impairment substances)

Note: This confirmation only applies if the product is used properly. It was only inquired whether no paint-wetting impairment substances were used during manufacturing of the product. The presence of analytically detectable traces of the above mentioned substances, which have possibly been introduced into the product via the raw materials, auxiliaries and additives, cannot be excluded. We recommend a preliminary test before use.

**Yes No**

- contains PIWS (paint-wetting impairment substances)

**Yes No**

- contains silicone

### VOCs (volatile organic compounds)

EU Directives 2004/42/EC and 2010/75/EU apply.

**Yes No**

- contains solvents. If yes, which ones: **S. SDS**  
  contains other VOCs. If yes, which ones: **S. SDS**

### MOSH/MOAH (amended by POSH/PAO)

(MOSH: mineral oil saturated hydrocarbons; MOAH: mineral oil aromatic hydrocarbons; POSH: polyolefin oligomeric saturated hydrocarbons; PAO: poly alpha olefin)

The FDA (Food and Drug Administration) Rule 21 CFR 178.3570, studies of the European Food Safety Authority (EFSA), studies of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR) and all previous versions apply.

**Yes No**

- The product has an NSF H1 approval (if no, move on to the next item, if yes, please continue)

**Yes No**

- contains MOSH (POSH/PAO can also be detected) of the following content:  
  contains MOAH of the following content:

### GMO (genetically modified organism)

EU Directive 1830/2003 and its previous versions apply.

**Yes No**

- contains genetically modified organisms

## Allergens

Annex II to EU Directive 1169/2011, FALCPA (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act), EC Regulation 1223/2009 on cosmetics and all previous versions apply.

### Yes No

contains cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains, and products thereof, except:

- a) wheat-based glucose syrups including dextrose\*;
- b) wheat-based maltodextrins\*;
- c) glucose syrups based on barley;
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

contains crustaceans and products thereof.

contains eggs and products thereof;

contains fish and products thereof, except:

- a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.

contains peanuts and products thereof.

contains soybeans and products thereof, except:

- a) fully refined soybean oil and fat\*
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- d) plant stanol esters produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

contains milk and products thereof (including lactose), except:

- a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lactitol.

contains nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis L.*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

contains celery and products thereof.

contains mustard and products thereof.

contains sesame seeds and products thereof.

contains sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/liter in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

contains lupins and products thereof.

contains molluscs and products thereof.

\* And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by EFSA for the relevant product from which they originated.

contains latex components

### Yes No

The product has an approval as a cosmetic (if no, move on to the next item, if yes, please continue)

#### Yes No

contains substances from Annex II to EC Regulation 1223/2009

contains substances from Annex III to EC Regulation 1223/2009 above the threshold limits

## BSE/TSE

The Official Journal of the European Union EMEA/410/01 Rev. 3, March 2011, and its previous versions apply.

### Yes No

contains substances of animal origin

**Other substances**

Yes No

- |                                     |                                     |   |
|-------------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains polychlorinated dibenzodioxins and dibenzofurans PCDD/PCDF |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs)                    |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains substances containing pentachlorophenol (PCP)              |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | contains plasticizers (if yes, specify in Other confirmations)      |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains substances containing PVC                                  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains substances containing asbestos                             |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains substances/resins containing resin acid                    |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains substances containing or releasing formaldehyde            |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains azo dye  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains AOXs   |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains dimethyl fumarate (DMF)                                    |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains alkylphenol ethoxylates (APEO)                             |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | contains acids (if yes, specify in Other confirmations)             |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains alkalis (if yes, specify in Other confirmations)           |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains flame retardants   |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | contains bisphenols   |

This document has been created electronically and is valid without signature.



## Produktdeklaration

### Allg. Informationn:

Lieferant:

**Adolf Würth GmbH & Co. KG**  
**Reinhold-Würth-Straße 12-17**  
**74653 Künzelsau**

### Artikeldaten:

Artikelbezeichnung:

**Acetatsilikon Lebensmittel**

Würth Art.-Nr.:

**0892 550 1-4**

### **RoHS (Restriction of Hazardous Substances)/ WEEE (Waste of Electrical and Electronic Equipment)**

Es liegt die EU-Richtlinie 2011/65/EU, das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG), die Elektro- und Elektronikgerätestoffverordnung (ElektroStoffV) sowie deren Vorgänger zugrunde.

**Ja** **Nein**

enthält Schwermetalle

**Ja** **Nein**

enthält Blei (Pb) >0,1%

enthält Quecksilber (Hg) >0,1%

enthält Cadmium (Cd) >0,1%

enthält Chrom sechswertig (Cr(VI)) >0,1%

enthält polybromierte Biphenyle (PBB) >0,1%

enthält polybromierte Diphenylether (PBDE) >0,1%

enthält Phthalate >0,1%

**Ja** **Nein**

enthält Di(2-ethylhexyl)phthalate (DEHP) >0,1%

enthält Benzylbutylphthalat (BBP) >0,1%

enthält Dibutylphthalat (DBP) >0,1%

enthält Diisobutylphthalat (DIBP) >0,1%

enthält Diisodecylphthalat (DIDP) >0,1%

enthält Diisononylphthalat (DINP) >0,1%

### **REACH SVHC (Substances of very high concern)**

Es liegt die Kandidatenliste über besonders besorgniserregende Stoffe durch REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and Restriction of Chemicals) sowie deren Vorgänger zugrunde.

**Ja** **Nein**

enthält Stoffe der REACH-Kandidatenliste (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen)

enthält Stoffe der REACH-Zulassungsliste (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen)

### ODS (Ozone Depleting Substances – Stoffe, die zum Abbau der Ozonschicht führen)

Es liegt das Montrealer Protokoll über Stoffe, die zu einem Abbau der Ozonschicht führen oder führen können sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- enthält FCKW  
  enthält Halone

Ja Nein

- enthält sonstige vollständig halogenierte FCKW  
  enthält Tetrachlorkohlenstoff  
  enthält 1, 1, 1-Trichlorethan (Methylchloroform)  
  enthält teilhalogenierte FCKW  
  enthält teilhalogenierte Fluorbromkohlenwasserstoffe  
  enthält Methylbromid  
  enthält Bromchlormethan

### LabS (Lackbenetzungsstörende Substanzen)

Hinweis: Diese Bestätigung gilt nur bei bestimmungsgemäßem Einsatz des Produktes. Es wird nur abgefragt, ob bei der Herstellung des Produktes keine lackbenetzungsstörenden Substanzen verwendet werden. Die Anwesenheit einzelner analytisch nachweisbarer Spuren der oben genannten Substanzen, die über Einsatzstoffe sowie Hilfs- und Betriebsstoffe in Produkte gelangen können, kann jedoch nicht völlig ausgeschlossen werden. Ein Vorversuch wird dem Anwender geraten.

Ja Nein

- enthält LabS (Lackbenetzungsstörende Substanzen)

Ja Nein

- enthält Silikon

### VOC (volatile organic compounds – flüchtige organische Verbindungen)

Es liegen die Richtlinien 2004/42/EG und 2010/75/EU zugrunde.

Ja Nein

- enthält Lösemittel, wenn ja Folgende: s. SDB  
  enthält sonstige VOC, wenn ja Folgende: s. SDB

### MOSH/MOAH (ergänzt um POSH/PAO)

(MOSH: mineral oil saturates hydrocarbons; MOAH: mineral oil aromatic hydrocarbons; POSH: polyolefin oligomeric saturated hydrocarbons; PAO: poly alpha olefin)

Es liegt die FDA (Food and Drug Administration) - Regel 21 CFR 178.3570, Studien der European Food Safety Authority (EFSA), Studien des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- Produkt ist als NSF H1 Produkt freigegeben (bei „nein“ mit nächstem Punkt fortfahren, bei „ja“ weiter ausfüllen)

Ja Nein

- enthält MOSH (dabei werden auch POSH/PAO nachgewiesen) mit folgendem Gehalt:  
  enthält MOAH mit folgendem Gehalt:

### GVO/GMO (Gentechnisch veränderter Organismus)

Es liegt die EU-Richtlinie 1830/2003 sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- enthält gentechnisch veränderte Organismen

## Allergene

Es liegen Anhang II aus der EU-Richtlinie 1169/2011, FALCPA (Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act), EG-Verordnung 1223/2009 kosmetische Artikel sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- enthält glutenartiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
- Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose\*;
  - Maltodextrine auf Weizenbasis\*;
  - Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
  - Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
- enthält Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- enthält Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- enthält Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Kartotinoizubereitungen verwendet wird;
  - Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.
- enthält Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- enthält Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
- vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett\*;
  - natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
  - aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
  - aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.
- enthält Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
- Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
  - Lactit.
- enthält Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoensis* (Wagenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
- enthält Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- enthält Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- enthält Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- enthält Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration von mehr als 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
- enthält Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- enthält Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
- \* Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, Die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.
- enthält Latexbestandteile

Ja Nein

- Produkt ist als kosmetischer Artikel freigegeben (bei „nein“ mit nächstem Punkt fortfahren, bei „ja“ weiter ausfüllen)

Ja Nein

- enthält Stoffe aus Anhang II der EG-Verordnung 1223/2009
- enthält Stoffe aus Anhang III der EG-Verordnung 1223/2009 oberhalb der Grenzwerte

## BSE/TSE

Es liegt das Amtsblatt der Europäischen Union EMEA/410/01 Rev.3 – März 2011 sowie deren Vorgänger zugrunde.

Ja Nein

- enthält Stoffe tierischen Ursprungs

### Sonstige Bestandteile

| Ja                                  | Nein                                |  |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält Polychlorierte Dibenzodioxine und Dibenzofurane PCDD/PCDF  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)         |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält Pentachlorphenol(PCP)-haltige Stoffe                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | enthält Weichmacher (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen) |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält PVC-haltige Stoffe   |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält asbesthaltige Stoffe                                       |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält harzsäurehaltige Stoffe/Harze                              |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält formaldehydhaltige oder Formaldehyd abspaltende Stoffe     |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält Azofarbstoff   |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält AOX  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält Dimethylformamid (DMF)                                     |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält Alkylphenoethoxylate (APEO)                                |
| <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | enthält Säuren (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen)      |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält Laugen (wenn ja, Angabe unter Sonstige Bestätigungen)      |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält Flammschutzmittel  |
| <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> | enthält Bisphenole   |

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.



26.10.2022  
Dr. Dr/Hf-ci

UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG  
CERTIFICATE OF COMPLIANCE  
CERTIFICAT DE CONFORMITE

eingetragen  
registered no.  
registré

58170 U 22

für  
for  
pour

Adolf Würth GmbH & Co. KG  
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17  
74653 Künzelsau

Produkt  
Product  
Produit

Acetatsilikon Lebensmittel

Das von der oben genannten Firma vertriebene Produkt ist ein Silikondichtstoff, der in lebensmittelbe- und verarbeitenden Betrieben eingesetzt wird.

Der Silikondichtstoff wurde von uns nach den

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

auf die Zusammensetzung sowie auf die Abgabe gesundheitlich bedenklicher Anteile sowie nach den

Normenserien EN 1186, EN 13130 und CEN/TS 14234 „Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe“, aktueller Stand,

auf das Migrationsverhalten geprüft.

Seite 1 von 3

Das ausgehärtete Produkt entspricht den Bestimmungen 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 Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG, Amtsblatt der Europäischen Union L 338/4 vom 13.11.2004, zuletzt geändert durch Artikel 5 der Verordnung (EU) 2019/1381 vom 20. Juni 2019, Amtsblatt der Europäischen Union L 231/1 vom 06.09.2019, Artikel 3, Absatz 1 a) und b),

sowie des

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253), zuletzt geändert durch Artikel 7 des Gesetzes vom 27. September 2021 (BGBl. I S. 4530), §§ 30 und 31.

Der Silikondichtstoff **Acetatsilikon Lebensmittel** gemäß dem vorgelegten Probenmaterial ist daher bei bestimmungsgemäßen Gebrauch für den vorgesehenen Verwendungszweck unbedenklich einsetzbar. Ein kurzzeitiger Kontakt des vollständig ausgehärteten Silikondichtstoffs mit Lebensmitteln ist dabei unbedenklich, soweit dadurch keine Hygienevorschriften verletzt werden.

Diese Unbedenklichkeitserklärung hat eine Laufzeit von 2 Jahren und umfasst 3 Seiten.

Zertifizierungsentscheidung



staatlich anerkannter Sachverständiger  
zur Untersuchung der Gegenproben von  
verschiedenen Materialien aus Papier, Pappe  
sowie Kunststoff, Glas, Metallblech, unbr  
sicheres Material vorliegt auf ihre  
Bestimmtheitsprüfung

(Höfert)  
Staatlich geprüfter und  
zugelassener Lebensmittel-  
chemiker



**Staatlich anerkannter Sachverständiger zur Untersuchung der Gegenproben von Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe, Kunststoffen, Glas, Weißblech und sonstigen Metallverpackungen auf ihre lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit**

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du contrôle des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.



Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

---

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.



**Dr. Ralph Derra**Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für  
Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen;  
Sachverständiger in der Wasseranalytik

26 octobre 2022

Dr. Dr/Hf-db/ci

**UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG  
CERTIFICATE OF COMPLIANCE  
CERTIFICAT DE CONFORMITE**eingetragen  
registered no.  
registré

58170 U 22

für  
for  
pourAdolf Würth GmbH & Co. KG  
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17  
74653 Künzelsau  
AllemagneProdukt  
Product  
Produit

Silicone Acétate Alliment

Le produit distribué par la société mentionnée ci-dessus est un matériau d'étanchéité en silicone qui est utilisé dans des entreprises préparant et traitant des aliments.

Le matériau d'étanchéité a été examiné par nous suivant les

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

(Méthodes pour l'analyse des matières plastiques autant qu'elles soient utilisées comme produits de consommation selon l'esprit de la Loi sur les Produits d'Alimentation et de Consommation, y compris la 62<sup>ième</sup> notification du BfR sur l'examen des hauts polymères, Journal Officiel Fédéral de Santé Publique 50, 524 (2007), état d'avril 2007),

à l'égard de la composition ainsi qu'à l'égard de la libération des substances indésirables pour la santé ainsi que suivant les

Séries des normes EN 1186, EN 13130 et CEN/TS 14234 „Matériaux et Objets en Contact avec les Denrées Alimentaires - Matière plastique“, état actuel,

Page 1 sur 3

à l'égard du comportement de migration.

Le produit durci est conforme aux déclarations du

Règlement (CE) N° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE, Journal Officiel de l'Union Européenne L 338/4 du 13 novembre 2004, modifié en dernier lieu par l'article 5 du Règlement (UE) 2019/1381 du 20 juin 2019, Journal Officiel de l'Union Européenne L 231/1 du 6 septembre 2019, article 3, 1. a) et b),

ainsi que du

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253), zuletzt geändert durch Artikel 7 des Gesetzes vom 27. September 2021 (BGBl. I S. 4530), §§ 30 und 31,

(Code concernant les Produits Alimentaires, les Produits de Consommation et les Matières Fourragères (Code concernant les Produits Alimentaires et les Matières Fourragères - LFGB) dans la version de la notification du 15 septembre 2021 (BGBl. I p. 4253), dernière modification par l'article 7 du décret du 27 septembre 2021 (BGBl. I p. 4530), §§ 30 et 31).

Le matériau d'étanchéité en silicone **Silicone Acétate Aliment**, selon l'échantillon présenté, peut être employé sans restriction pour l'usage prévu en cas d'utilisation adéquate. Un bref contact du matériau d'étanchéité complètement durci avec des aliments est sans risque, à condition qu'aucun règlement d'hygiène ne soit enfreint.

Ce certificat de conformité est valable pour la durée de 2 années et comprend 3 pages.

Décision de certification



staatlich anerkannter Sachverständiger  
Untersuchung der Gegenproben von  
Verpackungsmaterialien aus Papier, Papp  
Kunststoffen, Glas, Metallblech und  
sonstigen Materialverbindungen auf ihre  
Gefahrstofffreiheit und Unbedenklichkeit

(Höfert)  
Chimiste aux denrées  
alimentaires diplômé  
et admis par l'état



**Staatlich anerkannter Sachverständiger zur Untersuchung der Gegenproben von Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe, Kunststoffen, Glas, Weißblech und sonstigen Metallverpackungen auf ihre lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit**

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du contrôle des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.



Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

---

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.  
Dieses Dokument ist eine Übersetzung einer deutschen Originalversion. In Streitfällen ist das Originaldokument die rechtlich bindende Version.  
Réserve du matériel analysé est gardée au bureau de l'expert.  
Ce document est une traduction d'un original en Allemand. En cas de litige, c'est seulement le document original qui fait légalement foi.



**Dr. Ralph Derra**Öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger für  
Verpackungsmaterialien, Boden- und Luftanalysen;  
Sachverständiger in der Wasseranalytik

26 October 2022

Dr. Dr/Hf-ci

**UNBEDENKLICHKEITSERKLÄRUNG  
CERTIFICATE OF COMPLIANCE  
CERTIFICAT DE CONFORMITE**eingetragen  
registered no.  
registré

58170 U 22

für  
for  
pourAdolf Würth GmbH & Co. KG  
Reinhold-Würth-Straße 12 – 17  
74653 Künzelsau  
GermanyProdukt  
Product  
Produit

Acetate Silicone Food

The product distributed by the company mentioned above is a silicone sealant which is used in companies which are preparing and processing foodstuffs.

The sealant was examined by us according to the

Methoden zur Untersuchung von Kunststoffen, soweit sie als Bedarfsgegenstände im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes verwendet werden, einschließlich der 62. Mitteilung des BfR zur Untersuchung von Hochpolymeren, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), Stand vom April 2007,

(Methods for testing plastics as far as they are used as consumer goods as defined by the Foodstuffs and Consumer Goods Act, including the 62<sup>nd</sup> memorandum of the BfR on the examination of high polymers, Bundesgesundheitsblatt 50, 524 (2007), state of April 2007),

for the composition as well as for the release of substances which might endanger health as well as to the

Series of standards EN 1186, EN 13130 and CEN/TS 14234 "Materials and Articles in Contact with Foodstuffs – Plastics", current state,

for the migration behaviour.

The cured product is in compliance with the rules of the

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 repealing Directives 80/590/EEC and 89/109/EEC, Official Journal of the European Union L 338/4 of 13.11.2004, lastly modified by article 5 of the Regulation (EU) 2019/1381 of 20 June 2019, Official Journal of the European Union L 231/1 of 6 September 2019, article 3, 1. (a) and (b),

as well as of the

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch - LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 15. September 2021 (BGBl. I S. 4253), zuletzt geändert durch Artikel 7 des Gesetzes vom 27. September 2021 (BGBl. I S. 4530), §§ 30 und 31,

(Foodstuffs, Consumer Goods and Animal Feed Code (Foodstuffs and Animal Feed Code - LFGB) in the version of the notification of 15 September 2021 (BGBl. I. p. 4253), last amendment by article 7 of the law of 27 September 2021 (BGBl. I p. 4530), §§ 30 and 31).

Thus, the silicone sealant **Acetate Silicone Food** according to the sample material submitted may be used safely for the intended purpose when used according to the use instructions. A short-time contact of the completely hardened silicone sealant with foodstuffs is safe as long as no hygiene requirements are violated.

This certificate of compliance has a validity of 2 years and consists of 3 pages.

Certification decision



Wettlich anerkannter Sachverständiger  
zur Untersuchung der Gegenstände von  
welchen Lebensmittel aus Papier, Pappe,  
Kunststoffen, Glas, Keramik und  
sonstigen festlichen Materialien in  
Lebensmitteltechnische Umhüllungen

(Höfert)  
Officially certified  
and authorized food  
chemist



**Staatlich anerkannter Sachverständiger zur Untersuchung der Gegenproben von Verpackungsmitteln aus Papier, Pappe, Kunststoffen, Glas, Weißblech und sonstigen Metallverpackungen auf ihre lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit**

Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of packaging materials, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse des matériaux d'emballage, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

State registered expert for the analysis of contrasting samples of packaging materials of paper, board, plastics, glass, tin plate and other metallic packaging materials as to their suitability for use with foodstuffs.

Expert public pour l'étude du contrôle des contre-échantillons d'emballages de papier, cartons, plastiques, verre, fer-blanc et d'autres emballages métalliques concernant leur conformité alimentaire.



Dr. Ralph Derra

Authorized expert for the analyses of soil and air, attested by the Aschaffenburg Chamber of Industry and Commerce.

Expert autorisé pour l'analyse du sol et de l'air, assermenté par la Chambre d'Industrie et de Commerce d'Aschaffenburg.

---

Die Rücklagen des untersuchten Materials werden bei der Gutachterstelle verwahrt.  
Dieses Dokument ist eine Übersetzung einer deutschen Originalversion. In Streitfällen ist das Originaldokument die rechtlich bindende Version.  
A file sample of the tested material is kept at the expert's office.  
This document is a translation of an original in German. In case of dispute, the original document should be taken as authoritative.



הרבנות דק"ק ברלין גרמניה  
Rabbinat der JGzB Deutschland  
ועד הכשרות Kaschrut Komitee

Rabbiner Yitshak Ehrenberg  
Rabbiner der Jüdischen Gemeinde zu Berlin

הרב יצחק ארנברג  
הרב ואב"ד דק"ק ברלין

י"ב תמוז תשפ"ג  
01.07.2023

תעודת כשרות

הנני לאשר בזה כי בדקתי את הרכיבים ותהליך היצור והאריזה של המוצרים:  
**חומרי ניקוי וגריזים לתעשיית המזון כמפורט ברשימת המוצרים המצורפת לתעודה זו**  
המוצרים ע"י חברת **וורט** ב קונצלזאו, גרמניה ואין הם מכילים, וגם אינם באים במגע עם שום חומרים לא כשרים בעת הייצור והאריזה.  
לפיכך המוצרים הנ"ל **כשרים פרווה** לכל ימות השנה כולל ימי חג הפסח.  
תעודה זו בתוקף עד ליום כ"ד סיון תשפ"ד (30.06.2024)

Kosher-Certificate

I hereby certify that I inspected the ingredients, production and packing process of:

**See enclosed product sheet**

produced by **Würth GmbH & Co KG** in Künzelsau, Germany and I found that they do not contain, nor come in contact with any non-kosher substances in the course of production and packing.  
They are therefore **Kosher Parve for the whole year including for the Passover days.**

This certificate is valid until June 30<sup>th</sup>, 2024.



*יצחק ארנברג*

הרב יצחק ארנברג  
Rabbiner Y. Ehrenberg

Passauer Str. 4, 10789 Berlin  
Tel: + 49 (0) 30 211 22 73, Fax: + 49 (0) 30 214 777 22  
[rabbi.ehrenberg@gmail.com](mailto:rabbi.ehrenberg@gmail.com)

הרבנות דק"ק ברלין גרמניה  
Rabbinat der JGzB Deutschland  
Kaschrut Komitee ועד הכשרות

Rabbiner Yitshak Ehrenberg  
Rabbiner der Jüdischen Gemeinde zu Berlin

הרב יצחק ארנברג  
הרב ואב"ד דק"ק ברלין

**Product List**

|   |  |
|---|--|
| 0890 107 Power cleaner for assembly                 | 0893 237 102 SMP adhesive sealant                |
| 0890 107 05 Power cleaner for assembly              | 0893 237 130 SMP adhesive sealant, XTREME        |
| 0890 109 6 Cleaning fluid multiclean                | 0893 237 160 SMP adhesive sealant, METALLIC      |
| 0890 900 90 Universal cleaning cloth                | 0893 225 0 adhesive sealant, glass clear         |
| 0893 056 Multi plus maintenance oil                 | 0893 270 025 High-strength screw retainer        |
| 0893 107 001 Foodstuffs lubricant LMS-Fluid         | 0893 270 050 High-strength screw retainer        |
| 0893 107 002 Multi-purpose grease III               | 0893 270 250 High-strength screw retainer        |
| 0893 107 402 Multi-purpose grease III               | 0893 243 025 Medium-strength screw retainer      |
| 0893 107 502 Multi-purpose grease III               | 0893 243 050 Medium-strength screw retainer      |
| 0893 107 252 Multi-purpose grease III               | 0893 243 250 Medium-strength screw retainer      |
| 0893 107 003 Multi-purpose grease IV                | 0893 603 025 High-strength bearing lock          |
| 0893 107 403 Multi-purpose grease IV                | 0893 603 050 High-strength bearing lock          |
| 0893 107 503 Multi-purpose grease IV                | 0893 603 250 High-strength bearing lock          |
| 0893 107 253 Multi-purpose grease IV                | 0893 573 050 Surface sealant, green              |
| 0893 107 006 LMS Liquid Premium                     | 0893 573 250 Surface sealant, green              |
| 0893 107 1 Food safe lubricating oil                | 0893 574 050 Surface sealant, orange             |
| 0893 107 6 Foodstuffs HHS                           | 0893 574 250 Surface sealant, orange             |
| 0893 121 0 Stainless steel care oil                 | 0893 577 050 Medium-strength pipe sealant        |
| 0893 121 1 Metal restorer                           | 0893 511 050 Low-strength pipe sealant with PTFE |
| 0893 121 2 Stainless steel power cleaner            | 0893 511 250 Low-strength pipe sealant with PTFE |
| 0893 123 HSP 1400                                   | 0893 09 Super-fast glue                          |
| 0893 130 400 Rust remover Rost Off Special          | 0893 090 Super-fast glue                         |
| 0893 550 000 Slide Wax                              | 0893 090 0 Super-fast glue                       |
| 0893 140 Industry cleaner                           | 0893 090 030 Super-fast glue                     |
| 0893 140 05 Industry cleaner                        | 0893 093 090 Super-fast glue 2C                  |
| 0893 221 000 Silicone spray, silicone fluid         | 0893 093 091 Super-fast glue 2C                  |
| 0892 550 1-4 Silicone Acetate, food grade           | 0893 056 000 Multi Plus                          |
| 0893 351 000 - 022 Natural stone sealant 4 in 1     | 0893 106 202 HHS 6000 Plus                       |
| 0893 235 1-3 Bond + Seal Power                      | 0893 106 203 HHS 2000 Plus                       |
| 0893 237 100 SMP adhesive sealant                   | 0893 106 204 HHS 200 Plus                        |
| 0893 237 101 SMP adhesive sealant                   |  |
| 0893 556 050 Sealing Compound MULTI medium strength |  |



2023 אוקטובר