

Attestation de conformité

Je soussigné, Janice Herrmann, société Matfer, 9-11, rue du Tapis-Vert, 93260 Les Lilas, agissant en qualité de responsable Qualité, déclare que l'objet référencé sur notre catalogue de la façon suivante:

I the undersigned, Janice Herrmann, Matfer company, 9-11, rue du Tapis-Vert, 93260 Les Lilas, acting in the quality of Quality Manager, declare that the object(s) referred in our catalogue as follows:

Dénomination	Catégorie de matériaux et composant(s) caractéristique(s) de l'intérieur vers l'extérieur	Référence
COUTEAU DECOUPER G1 INOX 210 <i>SLICING KNIFE G1 SSTE 210</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120201
COUTEAU DECOUPER G6 INOX 180 <i>SLICING KNIFE G6 SSTE 180</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120202
COUTEAU CUISINE G2 INOX 200 <i>KITCHEN KNIFE G2 SSTE 200</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120204
COUTEAU A VIANDE G3 INOX 210 <i>BONING KNIFE G3 SSTE 210</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120205
COUTEAU CUISINE G4 INOX 180 <i>KITCHEN KNIFE G4 SSTE 180</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120206
COUTEAU A LEGUMES G5 INOX 180 <i>VEGETABLE KNIFE G5 SSTE 180</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120207
COUTEAU HACHOIR G7 INOX 180 <i>CLEAVER G7 SSTE 180</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120209
COUTEAU A GIGOT G8 INOX 220 <i>MEAT SLICER G8 SSTE 220</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120210
COUTEAU HACHOIR G7-G INOX 180 <i>CLEAVER KNIFE G7-L S/S 180</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120211
COUTEAU A PAIN G9 INOX 220 <i>BREAD KNIFE G9 SSTE 220</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120215
COUTEAU JAM.SAUMON G10INOX 310 <i>HAM OR SALMON KNIFE G10SSTE 310</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120218
COUT.POISS.YANAGI G11INOX 250 <i>FISH KNIFE YANAGI G11SSTE 250</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120220
COUT.POISSON YANA.G14INOX 300 <i>FISH KNIFE YANAGI G14SSTE 300</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120221
COUTEAU YANAGI G11-G INOX 250 <i>YANAGI KNIFE G11-L INOX 250</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120223

COUT. POISSON G 15 INOX 300 <i>FISH KNIFE G15 SSTE 300</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120225
COUTEAU FILET DE SOLE INOX G30 <i>FILET OF SOLE KNIF G30 SSTE</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120228
COUT. FILET POISSON G18 INOX 240 <i>FISH SLICING KNIFE G18 SSTE 240</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120231
COUT. FILET POISSON G19 INOX 270 <i>FISH SLICING KNIFE G19 SSTE 270</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120232
PINCE A ARETES GS20/B INOX 120 <i>FISH BONES REMOVER GS20/C</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120233
COUTEAU CUISINE G16 INOX 240MM <i>KITCHEN KNIFE G16 SSTE 240</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120234
COUTEAU CUISINE G17 INOX 270 <i>KITCHEN KNIFE G17 SSTE 270</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120235
COUT. EMINCEUR G 29 INOX 180 MM <i>SLICING KNIFE G 29 SSTE 180MM</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120237
COUPERET DE CUISIN. G12 INOX 160 <i>KITCHEN CLEAVER G12 SSTE 160</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120240
COUTEAU DE CUISIN. GS1 INOX 110 <i>KITCHEN KNIFE GS1 SSTE 110</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120248
COUTEAU A TRANCH. GS2 INOX 130 <i>ALL PURPOSE SLICER GS2 SSTE 130</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120250
COUTEAU DU CHEF GS3 INOX 130 <i>CHEF KNIFE GS3 SSTE 130</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120252
COUTEAU A LEGUMES GS4 INOX 120 <i>VEGETABLE KNIFE GS4 SSTE 120</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120253
COUTEAU D'OFFICE GS7 INOX 100 <i>PARING KNIFE GS7 SSTE 100</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120255
COUT. EPLUCHEUR /D GS6 INOX 100 <i>PEELER GS6 SSTE 100</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120256
COUTEAU OFFICE GSF15 INOX 80MM <i>PARING KNIFE SSTE GSF15 80MM</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120257
COUT. OFFICE GSF 16 INOX 60MM <i>PARING KNIFE GSF16 SSTE 60MM</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120258
COUTEAU TS USAGES GS11 INOX 150 <i>ALL PURPOSE KNIFE GS11 SSTE 150</i>	Acier inoxydable <i>Stainless steel</i>	120260
COUTEAU A PELER GSF17 INOX 60MM	Acier inoxydable	120261

PEELER KNIFE GF17 SSTE 60MM	Stainless steel	
COUTEAU A PELER GS8 INOX 70	Acier inoxydable	120262
PEELER GS8 SSTE 70	Stainless steel	
COUTEAU A TOMATE GS9 INOX 80	Acier inoxydable	120264
TOMATO KNIFE GS9 SSTE 80	Stainless steel	
COUPERET LEGUMES GS5 INOX 140	Acier inoxydable	120265
VEGETABLE CLEAVERGS5 SSTE 140	Stainless steel	
COUTEAU FROMAGE GS 10 INOX 140	Acier inoxydable	120266
CHEESE KNIFE GS 10 SSTE 140	Stainless steel	
COUTEAU A DESOSS.GF31 INOX 160	Acier inoxydable	120267
BONING KNIFE GF 31 SSTE 160	Stainless steel	
COUT.PARAG.AV.GARD.INOX160GF27	Acier inoxydable	120268
BUTCHER KNIFE G27 SSTE 160	Stainless steel	
COUTEAU A PELER GSF 34 INOX 60	Acier inoxydable	120269
PEELER KNIFE GSF34 SSTE 60	Stainless steel	
ENSEMB.GIGOT GLOBAL G313 INOX	Acier inoxydable	120270
LEG OF LAMB SET G313 SSTE	Stainless steel	
COUT.DU CHEF INOX GF 33 210MM	Acier inoxydable	120272
PEELING KNIFE GF33 SSTE 210MM	Stainless steel	
COUT.DU CHEF INOX GF 34 270MM	Acier inoxydable	120273
PEELING KNIFE GF34 SSTE 270MM	Stainless steel	
COUT.DU CHEF INOX GF 35 300 MM	Acier inoxydable	120274
PEELING KNIFE GF35 SSTE 300MM	Stainless steel	
JEU 4 CURETTE GT005 INOX 200MM	Acier inoxydable	120275
SET OF 4 LOBSTER SPOON 200 MM	Stainless steel	
COUTEAU OFFICE GSF22 INOX 110	Acier inoxydable	120278
PEELING KNIFE GSF22 SSTE 110	Stainless steel	

Répond(ent) aux exigences établies dans les décrets et arrêtés français, règlements ou directives européennes et autres suivants, relatifs aux matériaux et objets en :

Is(are) compliant with the requirements established in the following French Decrees, and in European and other regulations relating to:

Acier inoxydables destiné(e)s à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Stainless steel intended to come into contact with foodstuffs.

ARRÊTÉ DU 13 JANVIER 1976

REGLEMENT 1935/2004/CE



RÈGLEMENT 2023/2006/CE ET AMENDEMENTS

Cet(ces) objet(s) est(sont) fabriqué(s) avec des matériaux autorisés et ne présente(nt) pas un danger pour la santé humaine : dans les conditions normales et prévisibles d'emploi, le(s) matériau(x) constituant(s) n'entraînera(ont) aucune modification inacceptable de la composition ou une altération des caractères organoleptiques de la denrée alimentaire, conformément au règlement 1935/2004/CE, lors des contacts suivants (cf. *annexe III du rgl 10/2011/UE modifié cochez les cases pertinentes*) :

This(these) object(s) is(are) made with authorized materials and do(es) not represent a danger to human health: under normal and foreseeable conditions of use, won't bring about an unacceptable change in the composition or a deterioration in the organoleptic characteristics of the food, as defined in the regulation 1935/2004/EC, in the following contacts [Cf. annex III of Regulation 10/2011/EU. Check applicable boxes]:

Au contact de tous les types d'aliments / *In contact with all types of food*

Répond(ent) aux exigences du **règlement REACH 1907/2006/CE et ses modifications** / *Is(are) compliant with REACH regulation 1907/2006/EC and modifications*

En toute hypothèse :

- La conformité s'entend sous réserve du respect des conditions de stockage, de manutention et d'utilisation prenant en compte les caractéristiques particulières du matériau ou objet, conditions telles que prévues par les usages ou les codes professionnels.
- En cas de changement du produit emballé, de sa composition ou de sa destination, ainsi que dans le cas d'une modification des conditions de mise en œuvre du matériau ou de l'objet, la personne destinataire de la présente déclaration doit s'assurer de la compatibilité contenant/contenu dont il assume alors la responsabilité.

In any event:

- *Conformity is subject to a respect of the conditions of storage, handling and use, taking into account the particular characteristics of the material or object, these conditions are provided for by customary use or professional codes.*
- *In the event of any change in the packed product, of its composition or its end-use, and also in the case of any modification of the implementation conditions of the material or object, the recipient of the present declaration must ensure the compatibility of container/contents for which he/she thereafter assumes responsibility.*

Cette déclaration de conformité a été établie sur la base des éléments suivants (cocher les cases pertinentes, si concerné) :

This declaration of compliance was drawn up on the basis of the following elements (check applicable boxes, if concerned):

- Déclaration(s) des fournisseurs de matières premières / *Suppliers' declaration(s) of raw materials*
(composant le matériau, objet de la déclaration) / *(components of the material, object covered by the present declaration)*



Cette déclaration est valide tant que la composition du matériau n'a pas changé, que sa destination n'a pas changé et en l'absence de modification réglementaire.

This declaration of compliance is valid as long as the material composition has not changed, its destination has not changed and in absence of regulatory changes.

Cette déclaration est établie en application de l'article 16 du règlement 1935/2004/CE et de l'annexe 4 du règlement 10/2011/UE / *This declaration has been drawn up pursuant to article 16 of the regulation 1935/2004/CE and appendix 4 of the regulation 10/2011/UE*

À ce jour, information correcte à notre connaissance / Information correct to the best of our knowledge to date



Les Lilas, le 24 mars 2021



Janice Herrmann
responsable des Affaires
réglementaires