

Declaration of compliance

Plastic Articles intended to come in contact with food

We hereby confirm that:

Profboard Pro with changeable sheets



is in compliance with the requirements of the following regulations (EU) Nr. 10/2011, (EG) Nr. 1935/2004 and (EG) Nr. 2023/2006 .

Manufacturer: : Profboard Production ApS, Løhdesvej 6, 7442 Engesvang – Dänemark

Description: Cuttingboard made of different Components of plastic (PEHD Polyethylen), (PP Polypropylen), Stainless steel AISI 340, NBR Polymer Rubber.

The Cuttingboard and Sheets is approved for cleaning in dishwasher up to 100 degrees Celcius. The sheets must stand completely level as they otherwise may buckle during the drying process.

The Profboard concept can without any risk be used according to article 3 (Framework Regulation 1935/2004/EG)

All materials in Profboard can also be cleaned under hot running water and withstand all command detergents.

The overall migration as well as the specific migrations does not exceed the legal limits when used as specified.

Testmethode baseboard EN 1186:

3 % Essigsäure (B) – 2 h by 100 degree Celsius 10% Ethanol (A) – 2 h by 100 degree Celcius Oliveoil (D2) – 2 h by 100 degree Celcius

No functional barriers found in the product.

Suitable for: all types of food, preparation and cutting of food.



Test Methode : PP Sheets Polypropylen – Red,green,black,blue,yellow,pink and white:

Suitable for: all types of food, preparation and cutting of food. Test conditions DIN EN 1186-1, simulant of the product or comparable product

3 % Essigsäure (B) – 2 h by 100 degree Celsius 10% Ethanol (A) – 2 h by 100 degree Celcius Oliveoil (D2) – 2 h by 100 degree Celcius

No functional barriers found in the product.

NBR Polymer Rubber:

Fullfills the BFR XXI recommendation

Edelstahl AISI 340

All Stainless parts in the product are made of AISI 340 Stainless steel and do not rust

Manufacturing of the product follows "Good Manufactoring Practice" (GMP), and rule (EG) Nr. 2023/2006 of 22 December 2006.

This declaration is valid for Profboard Pro as descreibed. The declaration fullfill the regulation (EU) Nr. 10/2011.

This declaration is valid untill new declaration in writing is forwarded.

DK, Engesvang 10.8.2016

Verner Pedersen director

Profboard Production ApS | Løhdesvej 6 | 7442 Engesvang | Denmark | VAT DK 3160 3404



Profboard Informationen

Dieses patentierte Profboard Schneidebrett ermöglicht Ihnen ein sauberes, hygienisches und durch seine grossen in Edelstahl eingeschraubten Gummifüsse auf der Unterseite sicheres Arbeiten. Das Schneidebrett kann nicht mehr verrutschen. So benötigt man keine Tücher mehr zur Festigung des Bretts als Unterlage. Das Schneidebrett samt den Auflagen besteht aus ein patentierten Kunststoff, den Sie bei 95 Grad in der Spülmaschine reinigen können. Die revolutionäre Basisplatte wird aus dem hochwertigen Material PEHD (Polyethylen) hergestellt.

Das besondere an diesem Schneidebrett ist das geniale, patentierte "Click System". Sie schneiden Ihre Rohwaren auf den oberen Auflagen, welche fest auf das Basisbrett, aufgeklickt werden. Es gibt 6 verschiedene Farben nach HACCP-Richtlinien. Hierbei ergibt sich der Vorteil, dass für jedes Produkt eine andere Auflage benutzt werden kann und sich somit de verschiedenen Keime durch Fisch, Fleisch oder Geflügel nicht mehr miteinander vermischen können. Schwarz können Sie für diverse Präsentationen verwenden.

Die Auflagen sind auf hochwertigen Material PP (Polypropylen) hergestellt und sind geruchsneutral und lebensmitzelecht. Messer werden nicht stumpf. Natürlich werden auf den Auflagen Schnittspuren entstehen. Doch das ist kein Problem, denn Sie können die Auflagen wenden und weiterbenutzen. In der täglichen Küchenarbeit können Sie auf jeder Seite ca 8-10 Wochen schneiden. Im normalen Hausgebrauch sogar bis zu 6-8 Monate. Aus hygienischen Gründen und dem Eigenkontroll-Programm Ihrer Küche sollten die Auflagen regelmässig ausgetauscht werden. Ersatzauflagen können zum geringen Preis jederzeit nachbestellt werden.

Sie haben immer ein keimfreies und hygienisches Schneidebrett auch zur Freude aller Lebensmitztelkontrolleure. Investieren Sie einmal in dieses qualitativ hochwertige Schneidebrett und das regelmässige, mühsame abschleifen hat ein Ende. Das Profboard ist immer sauber und hält eine Ewigkeit.

Durch die Hitze der Spülmaschine dehnen sich die Auflagen, aber nach diese abgekühlt sind, kommen sie wieder in Ihre Urspprungsform und können somit wieder perfect auf die Basisplatte aufgesetz werden. Die Auflagen dürfen nicht gebogen in die Spülmaschine eingelegt werden. Bitte beachten Sie, dass man keine heissen Töpfe auf die Auflagen abstellt.

Für weitere Informationen: www.profboard.de.

Grundsätzlich empfehlen wir, das Basisbrett wie auch die Schneideauflagen vor dem ersten Gebrauch zu säubern, damit eventuelle Staubpartikel durch die Verpackung nicht an ihre Lebensmittel gelangen.

Profboard Bestandteile

Baseboard - PE - Polyethylene approved for material in contact with food Sheets - PP - Polyprolene approved for material in contact with food Steel pins and legs - Stainless steel Grade 304 approved for material in contact with food

Rubberfeets - Silicone Rubber approved for material in contact with food Box - made of certified FSC recycled or FSC Controlled wood.

Profboard useful information

Profboard is made to the professional Chef. The patented click system, makes it easy to work safely within the HACCP system, to avoid and minimise the risk of cross contamination. Due to non slip rubber feets you can work safely when you are preparing food.

Profboard Pro Serie comes with 6 HACCP colored sheets, one per kind of raw material you prepare. Working with Profboard you get a complete HACCP koncept that saves place in your kitchen. It is stain and warp resistant and do not bend, chip or crack. It is hygienic, commercial dishwasher safe and all material used in Profboard are food safe.

Cutting on sheets will not dull your knives and due to the non slip feets, you no longer need a wet cloth under your cuttingboard. Furthermore the base board is not in contact with your workingsurface - this ensures your a better hygiene.

When you cut on the colored sheets you will of course get scrathes. But you can cut for a minimum of 8-10 weeks on the sheet before you turn it around. Then you have another 8-10 weeks of cutting ahead of you.

For private use you can easily use them twice as long. Refill packages of sheets can be bought to a low price by your distributor - or on the website.

Avoid placing hot pots and pans on the sheets, as this will damage them. If a diswasher is used, please ensure that the sheets are placed in level position - the sheets must never be subjected to strain during washing.

Both baseboard and sheets will expand when heated, but they will retract to their original size on cooling. Baseboard and sheets must have same temperature to fit perfectly together.

You can find more information on www.profboard.eu.

We recommend that you wash the baseboard and sheets before first use, in order to remove dustpartikel etc from the prduction line.

Profboard Material:

Baseboard - PE - Polyethylene approved for material in contact with food Sheets - PP - Polyprolene approved for material in contact with food Steel pins and legs - Stainless steel Grade 304 approved for material in contact with food

Rubberfeets - Silicone Rubber approved for material in contact with food Box - made of certified FSC recycled or FSC Controlled wood.

