

	<b>Produktspezifikation Mamito Extra</b> Artikel Nr. 1512	Version: 04 Datum: 2020-09-01 Ersteller: NE  Seite 1 von 4
---	--	--

**Kontaktdaten** Mamito GmbH · Remigiusstraße 1 · 66606 St.Wendel-Bliesen  
 Telefon: +49 (0) 6854-9080 0 · Fax +49 (0) 6854-9080 29  
 E-Mail: info@mamito.de · Homepage: www.mamito.de

**Verkehrsbezeichnung** Frittieröl

**Produktbeschreibung** Mamito Extra ist raffiniertes Pflanzenöl mit Vitaminzusatz.  
 Dadurch ist es extrem hitzestabil und produziert konstant hohe Produktqualität.

**Verwendung** Zum Frittieren, Braten und Backen.  
 Da andere spezifische Anwendungen nicht der Kontrolle der Mamito GmbH unterliegen, muss der Anwender selbst Versuche durchführen, um festzustellen, ob das Produkt für seine spezifische Anwendung geeignet ist.  
 Vorzugsweise im Temperaturbereich zwischen 150 bis 175°C.

**Inhaltsstoffe/  
Zusammensetzung** Rapsöl; Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte\*  
 und Zitronensäure  
 \* (natürlichen Ursprungs)

<b>Nährwertangaben</b> (bezogen auf 100 mL Öl)	Brennwert	3.404 kJ 829 kcal
	Fett	92 g
	davon:	
	- gesättigte Fettsäuren	7,5 g
	- einfach ungesättigte Fettsäuren	58 g
	- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	26,5 g
	davon Omega 3 Fettsäuren	6,9 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiß	0 g
	Salz	0 g
	Vitamin E	30 mg (250 %
		Nährstoffbezugswert)



## Produktspezifikation Mamito Extra

Artikel Nr. 1512

Version: 04  
Datum: 2020-09-01  
Ersteller: NE

Seite 2 von 4

Sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Parameter	<u>Methode</u>	<u>Sensorische Parameter</u>	
		DGF C-II 1	Aussehen
	DGF C-II 1	Geruch	neutral
	DGF C-II 1	Geschmack	saatig, nussig bis neutral
	<u>Methode</u>	<u>Chemische Parameter</u>	
	DGF V-V2	Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	max. 0,1 % - bei Abfüllung
	DGF C-VI 6a	Peroxidzahl	max. 1,0 meq O <sub>2</sub> /kg Öl - bei Abfüllung
	ISO 3961	Jodzahl	105 - 126
	ISO 8534	Wasser	max. 0,05 %
	ISO 10540	Phosphor	max. 5 mg/kg
	-	Pestizide	siehe <sup>1</sup>
	-	Blei	max. 0,1 mg/kg <sup>2</sup>
	-	Summe aus Dioxine	Σ max. 0,75 pg/g Fett <sup>3</sup>
	-	Summe aus Dioxine und dioxinähnliche PCB	Σ max. 1,25 pg/g Fett <sup>3</sup>
	-	Summe aus PCB's	Σ max. 40 ng/g Fett <sup>3</sup>
	-	Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe	
	-	Benzo(a)pyren	max. 2,0 µg/kg <sup>4</sup>
	-	Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen	Σ max. 10 µg/kg <sup>4</sup>
	-	Tocopherole	300 mg/kg-Richtwert
	SGS „3in1“, AOCS Cd 29 b-13	Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	max. 1000 µg/kg <sup>5</sup>
	ISO 5508	<u>Typische Fettsäurezusammensetzung-Richtwerte:</u>	
		Palmitinsäure (C 16:0)	4,6 %
		Stearinsäure (C 18:0)	1,6 %
		Ölsäure (C 18:1)	62,6 %
		Linolsäure (C 18:2)	19,1 %
		Linolensäure (C 18:3)	7,9 %
		Arachinsäure (C 20:0)	0,7 %
		Gadoleinsäure (C 20:1)	1,3 %
		Behensäure (C 22:0)	0,3 %



# Produktspezifikation Mamito Extra

Artikel Nr. 1512

Version: 04  
Datum: 2020-09-01  
Ersteller: NE

Seite 3 von 4

Erucasäure (C 22:1) 0,3 %  
Summe Trans-Fettsäuremethylester 1,1 %

<u>Methode</u>	<u>Physikalische Parameter</u>
-	Dichte 0,92 kg/L (20°C)
-	Rauchpunkt 220°C
-	Flammpunkt 317°C
ISO 15305	LOVIBOND - Farbzahl max. 1,5 / 20 (5.25") (rot / gelb)

<u>Methode</u>	<u>Mikrobiologische Parameter</u>
-	Das Produkt ist für mikrobiologische Kontaminationen nicht anfällig.

**Allergene** Mamito Extra enthält nach aktuellem europäischen Lebensmittelrecht keine kennzeichnungspflichtigen, allergenen Bestandteile.

**Herkunftsland** EU-Landwirtschaft

**Produktion** Deutschland

**Ökokontrollstelle** Mamito Extra ist konventionell hergestellt.

**Verpackung** Die Lebensmittelverpackungen entsprechen den jeweils in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.  
10 L PE-Kanister, Artikel Nr. 1512, EAN Nummer: 4260497490388  
Europalette (60 x 10 L PE- Kanister)

**Lager- und Transportbedingungen** Kanister dunkel bei Raumtemperatur (Temperatur < 25°C) lagern und nach Gebrauch verschließen.

**Haltbarkeit** Im originalverschlossenen Gebinde und bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen: siehe Aufdruck

**Restlaufzeit** 10 Monate

**GMO Status** Nach der EU-Verordnung (EG-Nr. 1829 und 1830/2003 vom 22.09.2003) zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderter Lebens- und Futtermittel ist dieses Produkt nicht kennzeichnungspflichtig.

	<b>Produktspezifikation Mamito Extra</b> Artikel Nr. 1512	Version: 04 Datum: 2020-09-01 Ersteller: NE  Seite 4 von 4
---	--	--

<b>Koscher Status</b>	Das Produkt ist koscher zertifiziert. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.
<b>Halal Status</b>	Das Produkt ist halal fähig, jedoch liegt keine Halal-Zertifizierung vor. Die Bestätigung ist auf Anfrage erhältlich.
<b>Kostform</b>	vegan
<b>Zolltarifnummer</b>	15179099
<b>Bemerkung</b>	<p>Das Produkt entspricht zum Zeitpunkt der Lieferung den in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen. Die jeweils aktuellen EG-Richtlinien und nationalen gesetzlichen Bestimmungen sind mitgeltende Grundlagen dieser Spezifikation.</p> <p>Diese Information entbindet den Kunden nicht von der Verpflichtung zur Wareneingangskontrolle gemäß § 377 HGB.</p> <p>Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.</p>
<b>Gültigkeit</b>	Die Produktspezifikation Mamito Extra Version 04 ist ab 01.September 2020 gültig und ersetzt die Version 03.

<sup>1</sup> Quelle: Verordnung (EG) Nr. 396/2005 Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs (Stand 23.02.2005) und ihren Änderungen

<sup>2</sup> Quelle: Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (Stand 20.12.2006)

<sup>3</sup> Quelle: Verordnung (EU) Nr. 1259/2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte für Dioxine, dioxinähnlich PCB und nicht dioxinähnliche PCB in Lebensmitteln (Stand 03.12.2011)

<sup>4</sup> Quelle: Verordnung (EU) Nr. 835/2011 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf die Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln (Stand 20.08.2011)

<sup>5</sup> Quelle: Verordnung (EU) Nr. 2018/209 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 hinsichtlich der Höchstgehalte von Glycidyl-Fettsäureestern in pflanzlichen Ölen und Fetten (Stand 26.02.2018)