

	Produktspezifikation Mamito Extra Artikel Nr. 1518	Version: 04 Datum: 2020-05-06 Ersteller: SA Seite 1 von 5
---	--	--

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)

Nährwertangaben

(bezogen auf 100 mL Öl)

Brennwert	3.404 kJ
	828 kcal
Fett	92 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	6,5 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	60,0 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	25,5 g
davon Omega 3 Fettsäuren	8,0 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. 1518

Version: 04
Datum: 2020-05-06
Ersteller: SA

Seite 2 von 5

Sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Parameter	<u>Methode</u>	<u>Sensorische Parameter</u>	<u>Chemische Parameter</u>
	DGF C-II 1	Aussehen	klares, gelbes Öl
	DGF C-II 1	Geruch	neutral
	DGF C-II 1	Geschmack	saatig, nussig bis neutral
	<u>Methode</u>	<u>Chemische Parameter</u>	
	DGF C-V 2	Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)	max. 0,1 % - ex-Produktion
	DGF C-VI 6a	Peroxidzahl	max. 1,0 meq O ₂ /kg Öl - ex-Produktion
	Berechnung	Totoxzahl = Anisidinzahl + 2 x Peroxidzahl	max. 10 ¹ - ex-Produktion
	DGF C-V 11	Jodzahl	100 - 130
	DGF C-III 12 + 11 a-b	Flüchtige Bestandteile und unlösliche Verunreinigungen	max. 0,1 %
	DIN/ISO 10540 / 2+3	Phosphor	max. 3 mg/kg
	DIN/ISO 1528 / 1-4	Pestizide	siehe ²
	DGF C-III 18	Blei andere Schwermetalle	max. 0,1 mg/kg ³ Σ max. 0.2 mg/kg
	HRGC - HRMS	Summe aus Dioxine	Σ max. 0,75 pg/g Fett ⁴
	HRGC - HRMS	Summe aus Dioxine und dioxinähnliche PCB	Σ max. 1,25 pg/g Fett ⁴
	HRGC - HRMS	Summe aus PCB's	Σ max. 40 ng/g Fett ⁴
	DGF C-III 17 a	Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe	
		Benzo(a)pyren	max. 2,0 µg/kg ⁵
		Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen	Σ max. 10 µg/kg ⁵
	DGF F-II 4 a	Tocopherole	300 mg/kg-Richtwert
	SGS „3in1“, AOCS Cd 29 b-13	Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	max. 1000 µg/kg ⁶



**Produktspezifikation
Mamito Extra**
Artikel Nr. 1518

Version: 04
Datum: 2020-05-06
Ersteller: SA

Seite 3 von 5

<u>Methode</u>	<u>Typische Fettsäurezusammensetzung-Richtwerte:</u>	
DGF C-VI	Palmitinsäure (C 16:0)	4,5 %
10a + 11a-e	Stearinsäure (C 18:0)	1,5 %
	Ölsäure (C 18:1)	62,5 %
	Linolsäure (C 18:2)	19,0 %
	Linolensäure (C 18:3)	9,5 %
	Arachinsäure (C 20:0)	0,5 %
	Gadoleinsäure (C 20:1)	1,5 %
	Behensäure (C 22:0)	0,3 %
	Erucasäure (C 22:1)	0,3 %
	Summe Trans-Fettsäuremethylester	1,5 %

<u>Methode</u>	<u>Physikalische Parameter</u>	
DGF C-IV 2 c-f	Dichte	910 - 930 kg/m ³ (20°C)
DGF C-IV 5	Brechungsindex	1,460 - 1,490 (20°C)
DGF C-IV 9	Rauchpunkt	ca. 230°C
ISO 2592	Flammpunkt	ca. 300°C
DGF C-IV 4 b	LOVIBOND - Farbzahl (rot / gelb) - manuell	max. 1,5 / 15 (5.25")

<u>Methode</u>	<u>Mikrobiologische Parameter</u>	
-	Das Produkt ist für mikrobiologische Kontaminationen nicht anfällig.	
	GKZ	< 500 KbE/g
	Hefen	< 50 KbE/g
	Schimmel	< 50 KbE/g
	Staphylococcus aureus	nicht nachweisbar
	Salmonellen	neg. in 25 g
	Pseudomonas aeruginosa	nicht nachweisbar

Allergene

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

	Produktspezifikation Mamito Extra Artikel Nr. 1518	Version: 04 Datum: 2020-05-06 Ersteller: SA Seite 4 von 5
---	--	--

Herkunftsland	EU und Europa
Produktion	Deutschland
Ökokontrollstelle	Mamito Extra ist konventionell hergestellt.
Verpackung	Die Lebensmittelverpackungen entsprechen den jeweils in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen. 10 L Bag-in-Box, Artikel Nr. 1518, EAN Nummer: 4260497490012 Europalette (72 x 10 L Bag-in-Box)
Lager- und Transportbedingungen	Box 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.
Koscher Status	Das Produkt ist koscher zertifiziert. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.
Halal Status	Das Produkt ist halal fähig, jedoch liegt keine Halal-Zertifizierung vor. Die Bestätigung ist auf Anfrage erhältlich.
Kostform	vegan
Zolltarifnummer	15179099

	Produktspezifikation Mamito Extra Artikel Nr. 1518	Version: 04 Datum: 2020-05-06 Ersteller: SA Seite 5 von 5
---	--	--

Bemerkung

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.

Diese Information entbindet den Kunden nicht von der Verpflichtung zur Wareneingangskontrolle gemäß § 377 HGB.

Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.

Gültigkeit

Die Produktspezifikation Mamito Extra Version 04 ist ab 06.Mai 2020 gültig und ersetzt die Version 03.

- ¹ Quelle: Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für Speisefette und -öle (Stand August 2011)
- ² 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
- ³ Quelle: Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (Stand 20.12.2006)
- ⁴ 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)
- ⁵ 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)
- ⁶ 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)