

	Produktspezifikation Mamito Classic - Backhandwerk - Artikel Nr. 1112 / 1103	Version: 01 Datum: 2018-08-13 Ersteller: S. Schild 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

Lebensmittelzutat

Produktbeschreibung

Mamito Classic ist eine flüssige, öllösliche Lebensmittelzutat, zur thermischen-oxidativen Stabilisierung und Leistungssteigerung von pflanzlichen Ölen und Fetten. Hierbei erhöht Mamito Classic zum einen signifikant die Standzeit und zum anderen die Wärmeübertragung von Öl/Fett auf das Lebensmittel.

Verwendung

Als Zusatz zum Siedeöl/-fett, um dessen Hitze- und Oxidationsstabilität zu erhöhen.

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, 180°C sollten nicht überschritten werden¹.

**Dosierung /
Verarbeitung**

Die Dosierung erfolgt von Hand oder mittels eines automatischen Dosiersystems in Intervallen direkt in die gefüllte Fritteuse.

Handdosierung:

Die erste Anwendung sollte nach einem kompletten Fettwechsel erfolgen. Geben Sie 0,5 % Mamito Classic (d. h. 50 mL pro 10 Liter) zum frischen Öl/Fett in das Fettbackgerät.

D. h. 25 mL Mamito Classic (entspricht 1 Dosierhub) pro 10 Liter Frittieröl / -fett. Diese Zugabe muss alle 8 Betriebsstunden wiederholt werden.

Automatische Dosierung:

Im Mamito Programm ist eine automatische Dosierpumpe erhältlich, welche die kontinuierliche Dosierung für Sie übernimmt. Wenden Sie sich für weitere Informationen an die Mamito GmbH.



**Produktspezifikation
Mamito Classic
- Backhandwerk -**

Artikel Nr. 1112 / 1103

Version: 01
Datum: 2018-08-13
Ersteller: S. Schild

Seite 2 von 4

**Inhaltsstoffe/
Zusammensetzung**

Raffinierte Pflanzenöle (Reisschalenöl; Kokosöl; Leinöl; Rapsöl) in veränderlichen Anteilen; Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte* und Zitronensäure; Emulgatoren: E471, E472c

* (natürlichen Ursprungs)

Nährwertangaben

(bezogen auf
100 mL Produkt)

Brennwert	3.334 kJ
	811 kcal
Fett	90 g
davon gesättigte Fettsäuren	33 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

**Sensorische,
chemische,
physikalische und
mikrobiologische
Parameter**

<u>Methode</u>	<u>Sensorische Parameter</u>
DGF C-II 1	Aussehen ölig, trüb
DGF C-II 1	Geruch neutral
<u>Methode</u>	<u>Chemische Parameter</u>
-	Pestizide siehe ²
-	Blei max. 0,1 mg/kg ³
-	Summe aus Dioxine Σ max. 0,75 pg/g Fett ⁴
-	Summe aus Dioxine und dioxinähnliche PCB Σ max. 1,25 pg/g Fett ⁴
-	Summe aus PCB´s Σ max. 40 ng/g Fett ⁴
-	Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe Benzo(a)pyren max. 2,0 µg/kg ⁵
<u>Methode</u>	<u>Physikalische Parameter</u>
DGF C-IV 2 d	Dichte 0,928 g/mL (20°C)
<u>Methode</u>	<u>Mikrobiologische Parameter</u>
-	Das Produkt ist für mikrobiologische Kontaminationen nicht anfällig.

	Produktspezifikation Mamito Classic - Backhandwerk - Artikel Nr. 1112 / 1103	Version: 01 Datum: 2018-08-13 Ersteller: S. Schild Seite 3 von 4
---	--	---

Allergene	Mamito Classic enthält nach aktuellem europäischem Lebensmittelrecht keine kennzeichnungspflichtigen, allergenen Bestandteile.
Herkunftsland	EU- und Nicht-EU-Landwirtschaft
Produktion	Deutschland
Ökokontrollstelle	Mamito Classic ist konventionell hergestellt.
Verpackung	Die Lebensmittelverpackungen entsprechen den jeweils in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen. 2 L Kanister, Artikel Nr. 1112 EAN Nummer 2 L Kanister: 4260497490456 EAN Nummer Umverpackung (8 x 2 L Kanister): 4260497490463 5 L Kanister, Artikel Nr. 1103 EAN Nummer 5 L Kanister: 4260497490524 EAN Nummer Umverpackung (4 x 5 L Kanister): 4260497490531
Lager- und Transportbedingungen	Kanister dunkel und bei Raumtemperatur (Temperatur < 25°C) lagern.
Haltbarkeit	Im originalverschlossenen Gebinde und bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen: siehe Aufdruck
Restlaufzeit	9 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 zertifiziert. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.

	Produktspezifikation Mamito Classic - Backhandwerk - Artikel Nr. 1112 / 1103	Version: 01 Datum: 2018-08-13 Ersteller: S. Schild Seite 4 von 4
---	--	---

Kostform	vegan
Zolltarifnummer	21069 098 Schweiz: 21069 071 Schlüssel 999
Bemerkung	<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>
Gültigkeit	Die Produktspezifikation Mamito Classic - Backhandwerk - Version 01 ist ab 13.August 2018 gültig und ersetzt die Version D-03/18.

¹ Quelle: DGF, Optimal Frittieren, Ausgabe November 2012

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 Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 im Hinblick auf die Höchstgehalte an polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen in Lebensmitteln (Stand 20.08.2011)