

Kontaktdaten

Mamito GmbH · Hunsrückstr. 49 · 66625 Nohfelden
fon +49 6852 42699-0 · **fax** +49 6852 42699-29
mail info@mamito.de · www.mamito.de

Verkehrsbezeichnung

Frittieröl

Produktbeschreibung

Mamito Gold ist raffiniertes Pflanzenöl mit Vitaminzusatz. Dadurch ist es extrem hitzestabil und produziert konstant hohe Produktqualität. Mamito Gold dient der thermischen-oxidativen Stabilisierung von Frittieröl, dadurch wird die Öl-Standzeit und die Wärmeübertragung von Öl auf das Lebensmittel erhöht.

Verwendung

Optimal zum Ausgleich des Ölverbrauchs und als Zusatz zur Verbesserung von Frittierölen. 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.

**Dosierung /
Verarbeitung**

Mamito Gold, optimales Öl zum Nachfüllen, wird manuell bis zum Maximalstand Ihrer Fritteuse dosiert oder automatisch über die Ölniveauregulierung Ihrer Fritteuse ausgeglichen.

**Inhaltsstoffe /
Zusammensetzung**

Rapsöl; Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte* und Zitronensäure
 * (natürlichen Ursprungs)

Nährwertangaben

<u>Durchschnittswerte pro 100 ml Produkt</u>	
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)



Deklarationsempfehlung im Endprodukt: Keine Deklaration der Antioxidationsmittel nach aktuell geltendem EU-Lebensmittelrecht notwendig, da diese als ein technischer Hilfsstoff für Frittieröle ohne technologische Wirksamkeit im fertig produzierten Lebensmittel eingestuft werden.

fertig produziertes Lebensmittel (z. B. Pommes)

Sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Parameter

<u>Sensorische Parameter</u>	
Aussehen	klares, gelbes Öl
Geruch	neutral bis arttypisch
Geschmack	neutral bis arttypisch

Chemische Parameter

Pestizide	siehe ¹
Blei	max. 0,1 mg/kg ²
andere Schwermetalle	Σ max. 0.2 mg/kg
Summe aus Dioxinen	Σ max. 0,75 µg/g Fett ³
Summe aus Dioxinen und dioxinähnliche PCB	Σ max. 1,25 µg/g Fett ³
Summe aus PCB's	Σ max. 40 ng/g Fett ³
Polycyclische Aromatische Kohlenwasserstoffe	
Benzo(a)pyren	max. 2,0 µg/kg ⁴
Benzo(a)pyren, Benz(a)anthracen, Benzo(b)fluoranthen und Chrysen	Σ max. 10 µg/kg ⁴
Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	max. 1000 µg/kg ⁵

Physikalische Parameter

Dichte (20°C) - Durchschnittswert	916 kg/m ³
Rauchpunkt	max. 220 °C
Flammpunkt	> 300 °C

Mikrobiologische Parameter

Das Produkt ist für mikrobiologische Kontaminationen nicht anfällig

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

Produktion Deutschland

Ökokontrollstelle Mamito Gold ist konventionell hergestellt.





Produktspezifikation
Mamito Gold Premium Frittier-Öl der Extraklasse
Artikel Nr. A000101

Version: 03
Datum: 2024-04-29
Ersteller: SA / NE

Seite 3 von 3

Verpackung	Die Lebensmittelverpackungen entsprechen den jeweils in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen. 10 Liter Ökobox, Artikel Nr. A000101, GTIN: 4260497491088 Europalette (72 x 10 Liter PET-Box)
Lager- und Transportbedingungen	Gebinde dunkel bei Raumtemperatur (Temperatur < 25°C) lagern und nach Gebrauch verschließen.
Haltbarkeit	Im originalverschlossenen Gebinde und bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen: siehe Flaschenhals
Restlaufzeit	240 Tage / 8 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.
Kostform	vegan
Zolltarifnummer	15179099
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 Gold Premium Frittier-Öl der Extraklasse Version 03 ist ab 29. April 2024 gültig und ersetzt die Version 02.

¹ 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

² Quelle: Verordnung (EU) Nr. 2023/915 Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 (Stand 05.05.2023)

³ 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)

⁴ 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)

⁵ 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 27.02.2018)

