



Produktspezifikation Mamito Extra Premium Frittier-Öl

Artikel Nr. A000117 / A000118

Version: 12
Datum: 2024-10-14
Ersteller: NE / SA

Seite 1 von 3

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 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)

Deklarations- empfehlung im Endprodukt: fertig produziertes Lebensmittel (z. B. Pommes)

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.

Nährwertangaben

Durchschnittswerte pro 100 ml Produkt

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)



Sensorische, chemische, physikalische und mikrobiologische Parameter

Sensorische Parameter

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 pg/g Fett ³
Summe aus Dioxinen und dioxinähnliche PCB	Σ max. 1,25 pg/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)fluoranthren und Chrysen	Σ max. 10 µg/kg ⁴
Glycidylfettsäureester, ausgedrückt als Glycidol	max. 1000 µg/kg ⁵

Physikalische Parameter

Dichte (20°C) - Durchschnittswert	910 - 930 kg/m ³
Rauchpunkt	ca. 230°C
Flammpunkt	ca. 300°C

Mikrobiologische Parameter

Das Produkt ist für mikrobiologische Kontaminationen nicht anfällig

Allergene

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

Produktion

Deutschland

Ökokontrollstelle

Mamito Extra ist konventionell hergestellt.

Verpackung

Die Lebensmittelverpackungen entsprechen den jeweils in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.
10 Liter PET-Flasche, Artikel Nr. A000117, GTIN: 4260497490371, Europalette (75 x 10 Liter PET-Flasche)
10 Liter PET-Flasche, Artikel Nr. A000118, GTIN: 4260497491064, Europalette (72 x 10 Liter PET-Flasche)

Lager- und Transportbedingungen

Flasche dunkel bei Raumtemperatur (Temperatur < 25°C) lagern und nach Gebrauch verschließen.



	Produktspezifikation Mamito Extra Premium Frittier-Öl Artikel Nr. A000117 / A000118	Version: 12 Datum: 2024-10-14 Ersteller: NE / SA Seite 3 von 3
---	---	---

Haltbarkeit	Im originalverschlossenen Gebinde und bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen: siehe Flaschenhals / Deckel
Restlaufzeit	A000117: 270 Tage / 9 Monate und A000118: 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	Halal Status ist auf Anfrage erhältlich.
Kostform	vegan
Zolltarifnummer	15179099
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. Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.</p>
Gültigkeit	Die Produktspezifikation Mamito Extra Premium Frittier-Öl Version 12 ist ab 14. Oktober 2024 gültig und ersetzt die Version 11.

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 26.02.2018)

