

| | | |
|---|---|---|
|  | Produktspezifikation Mamito PLUS Lebensmittelzutat Artikel Nr. 1000 | Version: 05 Datum: 2022-07-18 Ersteller: SA / NE 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 | Lebensmittelzutat | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Produktbeschreibung | Mamito PLUS ist eine flüssige, öllösliche Lebensmittelzutat auf Basis von Rapsöl, zur thermischen-oxidativen Stabilisierung und Leistungssteigerung von pflanzlichen Ölen und Fetten. Hierbei dient Mamito PLUS zum Ausgleich des Ölverbrauchs und um die Standzeit und die Wärmeübertragung von Öl auf das Lebensmittel zu erhöhen. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verwendung | <p>Als Zusatz zur Verbesserung von Frittierölen und zum Ausgleich des Ölverbrauchs.</p> <p>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.</p> <p>Vorzugsweise im Temperaturbereich zwischen 150 bis 175°C.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dosierung / Verarbeitung | <p>Das Mamito PLUS wird manuell bis zum Maximalstand Ihrer Fritteuse dosiert oder automatisch über die Ölniveau-regulierung Ihrer Fritteuse ausgeglichen.</p> <p>Wenden Sie sich für weitere Informationen an die Mamito GmbH.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Inhaltsstoffe / Zusammensetzung | <p>Raffinierte Pflanzenöle (Rapsöl; Reisschalenöl; Kokosöl; Leinöl); Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte* und Zitronensäure; Emulgatoren: E471, E472c.</p> <p>* (natürlichen Ursprungs)</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nährwertangaben | <p><u>Durchschnittswerte pro 100 ml Produkt</u></p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 60%;">Brennwert</td> <td style="width: 20%;"></td> <td style="width: 20%; text-align: right;">3.404 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">828 kcal</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td></td> <td style="text-align: right;">92 g</td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren</td> <td></td> <td style="text-align: right;">8 g</td> </tr> <tr> <td>Kohlenhydrate</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>davon Zucker</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Eiweiß</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> <tr> <td>Salz</td> <td></td> <td style="text-align: right;">0 g</td> </tr> </table> | | Brennwert | | 3.404 kJ | | | 828 kcal | Fett | | 92 g | davon gesättigte Fettsäuren | | 8 g | Kohlenhydrate | | 0 g | davon Zucker | | 0 g | Eiweiß | | 0 g | Salz | | 0 g |
| Brennwert | | 3.404 kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 828 kcal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fett | | 92 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon gesättigte Fettsäuren | | 8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kohlenhydrate | | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| davon Zucker | | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Eiweiß | | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Salz | | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 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 | 916 kg/m ³ |
| Rauchpunkt | max. 220 °C |
| Flammpunkt | > 300 °C |

Mikrobiologische Parameter

Das Produkt ist für mikrobiologische Kontaminationen nicht anfällig

| | |
|--|--|
| Allergene | Mamito PLUS enthält nach aktuellem europäischen Lebensmittelrecht keine kennzeichnungspflichtigen, allergenen Bestandteile. |
| Produktion | Deutschland |
| Ökokontrollstelle | Mamito PLUS ist konventionell hergestellt. |
| Verpackung | Die Lebensmittelverpackungen entsprechen den jeweils in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen. 10 L PE-Kanister, Artikel Nr. 1000, EAN Nummer: 4260497490661 Europalette (60 x 10 L PE- Kanister) |
| Lager- und Transportbedingungen | Flaschen dunkel bei Raumtemperatur (Temperatur < 25°C) lagern und nach Gebrauch verschließen. |
| Haltbarkeit | Im originalverschlossenen Gebinde und bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen: siehe Aufdruck |
| Restlaufzeit | 180 Tage / 6 Monate |



| | | |
|---|---|---|
|  | Produktspezifikation Mamito PLUS Lebensmittelzutut Artikel Nr. 1000 | Version: 05 Datum: 2022-07-18 Ersteller: SA / NE Seite 3 von 3 |
|---|---|---|

| | |
|------------------------|---|
| 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. |
| Kostform | vegan |
| Zolltarifnummer | 21069098 |
| 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 PLUS Lebensmittelzutut Version 05 ist ab 18. Juli 2022 gültig und ersetzt die Version 04. |

- 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 (EG) Nr. 1881/2006 Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln (Stand 20.12.2006)
- 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)

