

	<b>Produktspezifikation</b> <b>Mamito Kombi Lebensmittelzutat</b> Artikel Nr. A000103 / A000105	Version: 08 Datum: 2024-04-29 Ersteller: NE / SA Seite 1 von 4
---	---	---

<b>Kontaktdaten</b>	<b>Mamito GmbH</b> · Hunsrückstr. 49 · 66625 Nohfelden <b>fon</b> +49 6852 42699-0 · <b>fax</b> +49 6852 42699-29 <b>mail</b> info@mamito.de · www.mamito.de
<b>Verkehrsbezeichnung</b>	Lebensmittelzutat
<b>Produktbeschreibung</b>	Mamito Kombi ist eine flüssige, öllösliche Lebensmittelzutat, zur thermischen-oxidativen Stabilisierung und Leistungssteigerung von pflanzlichen Ölen und Fetten. Hierbei erhöht Mamito Kombi zum einen signifikant die Standzeit und zum anderen die Wärmeübertragung vom Öl/Fett auf das Lebensmittel.
<b>Verwendung</b>	Als Zusatz zum Frittieröl, 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.
<b>Dosierung / Verarbeitung</b>	Die Dosierung erfolgt von Hand oder mittels eines automatischen Dosiersystems in Intervallen direkt in die gefüllte Fritteuse.  <u>Handdosierung:</u> Die erste Anwendung sollte nach einem kompletten Fettwechsel erfolgen. Geben Sie 0,5 % Mamito Kombi (d. h. 50 mL pro 10 Liter) zum frischen Öl/Fett in das Fettbackgerät. D. h. 25 mL Mamito Kombi (entspricht 1 Dosierhub) pro 10 Liter Frittieröl / -fett. Diese Zugabe muss alle 8 Betriebsstunden wiederholt werden.  <u>Automatische Dosierung:</u> 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.
<b>Inhaltsstoffe / Zusammensetzung</b>	Raffinierte Pflanzenöle (Reisschalenöl; Kokosöl; Leinöl; Rapsöl) in veränderlichen Anteilen; Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte* und Zitronensäure; Emulgatoren: E471, E472c * (natürlichen Ursprungs)



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

Keine Deklaration nach aktuell geltendem EU-Lebensmittelrecht notwendig, da Mamito Kombi als ein technischer Hilfsstoff für Frittieröle ohne technologische Wirksamkeit im fertig produzierten Lebensmittel eingestuft wird.

**Nährwertangaben**

Durchschnittswerte pro 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**

Sensorische Parameter

Aussehen	ölig, trüb
Geruch	neutral
Zustand bei 20°C	flüssig

Chemische Parameter

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

Physikalische Parameter

Dichte (20°C) - Durchschnittswert	0,92 - 0,94 g/ml
-----------------------------------	------------------

Mikrobiologische Parameter

Das Produkt ist für mikrobiologische Kontaminationen nicht anfällig



<b>Allergene</b>	Mamito Kombi enthält nach aktuellem europäischem Lebensmittelrecht keine kennzeichnungspflichtigen, allergenen Bestandteile.
<b>Produktion</b>	Deutschland
<b>Ökokontrollstelle</b>	Mamito Kombi ist konventionell hergestellt.
<b>Verpackung</b>	Die Lebensmittelverpackungen entsprechen den jeweils in Deutschland und der EU geltenden gesetzlichen Bestimmungen.  2 Liter Kanister, Artikel Nr. A000105 GTIN 2 Liter Kanister: 4260497490418 GTIN Umverpackung (8 x 2 Liter Kanister): 4260497490425  5 Liter Kanister, Artikel Nr. A000103 GTIN 5 Liter Kanister: 4260497490432 GTIN Umverpackung (4 x 5 Liter Kanister): 4260497490449
<b>Lager- und Transportbedingungen</b>	Kanister dunkel bei Raumtemperatur (Temperatur < 25°C) lagern und nach Gebrauch verschließen.
<b>Haltbarkeit</b>	Im originalverschlossenen Gebinde und bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen: siehe Aufdruck
<b>Restlaufzeit</b>	270 Tage / 9 Monate
<b>GMO Status</b>	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.
<b>Koscher Status</b>	Das Produkt ist koscher zertifiziert. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.
<b>Halal Status</b>	Das Produkt ist halal zertifiziert. Das Zertifikat ist auf Anfrage erhältlich.
<b>Kostform</b>	vegan
<b>Zolltarifnummer</b>	21069 098 Schweiz: 21069 071 Schlüssel 999
<b>Bemerkung</b>	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 Kombi Lebensmittelzutut  
Version 08 ist ab 29. April 2024 gültig und ersetzt die Version 07.

- 
- <sup>1</sup> 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
- <sup>2</sup> 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)
- <sup>3</sup> 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)
- <sup>4</sup> 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)
- <sup>5</sup> 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)

