

LMIV- Artikeldatenblatt

erstellt am: 24.05.2026

KASTNER Artikelnummer:	328200
KASTNER Artikelbezeichnung:	Mamito Extra Frittieröl BiB10I

Allgemein: Artikel GTIN: 4260497491194 / **Anzahl Basiseinheit:** 1
rechtl. Produktbezeichnung: Frittieröl
verpfl. Kennzeichnung:
Kontaktname: Mamito GmbH
Kontaktadresse: Hunsrückstr. 49, 66625 Nohfelden
IntraStat: 15179099
Aufbewahrung/Verwendungshinweise: Box dunkel bei Raumtemperatur lagern und nach Gebrauch verschließen.



Zubereitungsarten
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Zubereitungsanweisungen
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Maßeinheiten
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Zutatenliste
Rapsöl, Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte und Zitronensäure.

Allergene
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Allergenhinweise
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Zubereitung/Nährwerte			
Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der anfängliche Zustand des Produkts, d.h. so wie das Produkt sich in der Verpackung befindet		
Nährwertbezugsgröße	100	Milliliter	
Haushaltportion			
Energie (kcal)	828	E. Messgenauigkeit	ungefähr
Energie (KJ)	3404	E. Referenzmenge in %	

LMIV- Artikeldatenblatt

erstellt am: 24.05.2026

Nährwertangaben	Inhalt	Einheit	Messgenauigkeit	Ref. Menge %
Fett	92	Gramm	ungefähr	
Fett, davon gesät. Fettsäuren	6,5	Gramm	ungefähr	
Kohlenhydrate	0	Milligramm	ungefähr	
Kohlenhydrate, davon Zucker	0	Milligramm	ungefähr	
Eiweiß	0	Milligramm	ungefähr	
Salz	0	Milligramm	ungefähr	
Fett, davon mehrf. ung. Fetts.	25,5	Gramm	ungefähr	
Fett, davon einf. ung. Fetts.	60	Gramm	ungefähr	
Energie	3404	Kilojoul	exakt	

Vitaminangaben	Inhalt	Einheit	Messgenauigkeit	Ref. Menge %
Vitamin E	0,03	Gramm	ungefähr	250

sonstige Nährwertangaben
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

zusätzliche Angaben			
Herkunftsland	DE	Bezeichnung	Deutschland
Herkunftsort		Ursprungsland	
Öko-Kontrollstelle		Bio-Logo-Länderzusatz	

Health Claims
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Nährwertanspruch		Portionsgröße/ Volumenprozent	
Glutenfrei		Portionsgrößen/ Wert	
Laktosefrei		Anz. Portionen/ Pkg	
Milchproteinfrei		Volumenprozent	%
Gentechnikfrei	k.A.		

Nährwertanspruch
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

LMIV- Artikeldatenblatt

erstellt am: 24.05.2026

KASTNER Artikelnummer:	328200
KASTNER Artikelbezeichnung:	Mamito Extra Frittieröl BiB10l

Allgemein: Artikel GTIN: 4260497490012 / **Anzahl Basiseinheit:** 1
recht. Produktbezeichnung: Frittieröl
verpfl. Kennzeichnung:
Kontaktname: Mamito GmbH
Kontaktadresse: Hunsrückstr. 49, 66625 Nohfelden
IntraStat: 15179099
Aufbewahrung/Verwendungshinweise: Box dunkel bei Raumtemperatur lagern und nach Gebrauch verschließen.



Zubereitungsarten
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Zubereitungsanweisungen
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Maßeinheiten
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Zutatenliste
Rapsöl, Antioxidationsmittel: stark tocopherolhaltige Extrakte und Zitronensäure.

Allergene
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Allergenhinweise
keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Zubereitung/Nährwerte			
Zubereitungsgrad	Unzubereitet - Der anfängliche Zustand des Produkts, d.h. so wie das Produkt sich in der Verpackung befindet		
Nährwertbezugsgröße	100	Milliliter	
Haushaltportion			
Energie (kcal)	828	E. Messgenauigkeit	ungefähr
Energie (KJ)	3404	E. Referenzmenge in %	

LMIV- Artikeldatenblatt

erstellt am: 24.05.2026

Nährwertangaben	Inhalt	Einheit	Messgenauigkeit	Ref. Menge %
Fett	92	Gramm	ungefähr	
Fett, davon gesät. Fettsäuren	6,5	Gramm	ungefähr	
Kohlenhydrate	0	Milligramm	ungefähr	
Kohlenhydrate, davon Zucker	0	Milligramm	ungefähr	
Eiweiß	0	Milligramm	ungefähr	
Salz	0	Milligramm	ungefähr	
Fett, davon mehrf. ung. Fetts.	25,5	Gramm	ungefähr	
Fett, davon einf. ung. Fetts.	60	Gramm	ungefähr	
Energie	3404	Kilojoul	exakt	

Vitaminangaben	Inhalt	Einheit	Messgenauigkeit	Ref. Menge %
Vitamin E	0,03	Gramm	ungefähr	250

sonstige Nährwertangaben

keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

zusätzliche Angaben

Herkunftsland	DE	Bezeichnung	Deutschland
Herkunftsort		Ursprungsland	
Öko-Kontrollstelle		Bio-Logo-Länderzusatz	

Health Claims

keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

Nährwertanspruch

Glutenfrei	
Laktosefrei	
Milchproteinfrei	
Gentechnikfrei	k.A.

Portionsgröße/ Volumenprozent

Portionsgrößen/ Wert		
Anz. Portionen/ Pkg		
Volumenprozent	%	

Nährwertanspruch

keine Daten vorhanden - siehe Verpackung

**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 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)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 Bag-in-Box, Artikel Nr. A000125, GTIN: 4260497491194 Europalette (72 x 10 Liter Bag-in-Box)

Lager- und Transportbedingungen

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

Haltbarkeit

Im originalverschlossenen Gebinde und bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen: siehe Aufdruck



	Produktspezifikation Mamito Extra Premium Frittier-Öl Artikel Nr. A000125	Version: 01 Datum: 2024-12-02 Ersteller: NE / SA Seite 3 von 3
---	---	---

Restlaufzeit	240 Tage / 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.
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 01 ist ab 02. Dezember 2024 gültig und ersetzt keine Version, da Erstversion.

- 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)





Produktspezifikation Mamito EXTRA Premium Frittier-Öl

Artikel Nr. 1518

Version: 07
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

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)

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)fluoranthen 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 europäischem 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 L Bag-in-Box, Artikel Nr. 1518, EAN Nummer: 4260497490012 Europalette (72 x 10 L Bag-in-Box)
Lager- und Transportbedingungen	Box dunkel und kühl lagern (Temperatur < 25°C) und nach Gebrauch verschließen.
Haltbarkeit	Im originalverschlossenen Gebinde und bei Einhaltung der angegebenen Lagerbedingungen: siehe Aufdruck
Restlaufzeit	270 Tage / 9 Monate



	Produktspezifikation Mamito EXTRA Premium Frittier-Öl Artikel Nr. 1518	Version: 07 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 vor. Die Bestätigung 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.</p> <p>Die Analysenwerte unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen.</p>
Gültigkeit	Die Produktspezifikation Mamito EXTRA Premium Frittier-Öl Version 07 ist ab 18. Juli 2022 gültig und ersetzt die Version 06.

- 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)

