

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Tel: +49 40 49294 1770
Fax: +49 40 49294 1740Maxfry GmbH
Grabenstr. 3
58095 Hagenanalytik@eurofins.de
www.eurofins.de**Sachbearbeiter** Dr G. Camps - 1702
Kundenbetreuer Dr G. Camps - 1702Prüfberichtsdatum 30.07.2021
Seite 1/2**Prüfbericht AR-21-JK-087617-01****Probennummer 703-2021-00091182****Betrifft**

Maxfry® Produkte:

Produkt 1: Maxfry® Classic nat.; Typ: MFInat 050
Produkt 2: Maxfry® Classic nat.; Typ: MFInat 025
Produkt 3: Maxfry® Classic nat.; Typ: MFInat 025 (NON-EU)
Produkt 4: Maxfry® Classic nat.; Typ: MFISBFnat 050
Produkt 5: Maxfry® Classic nat.; Typ: MFIBFnat 050
Produkt 6: Maxfry® Classic nat.; Typ: F50
Produkt 7: Maxfry® Classic nat.; Typ: MFIRnat 025
Produkt 8: Maxfry® Classic nat.; Typ: MFInat+ 050
Produkt 9: Maxfry® Classic nat.; Typ: FP100
Produkt 10: Maxfry® Classic; Typ: MFIRACP 050**Auftraggeber**
Einsender
Überbringer
Eingangsdatum
Beginn/Ende der UntersuchungenFrau Christiane Iber-Gertz
QM
E-Mail
27.07.2021
27.07.2021 / 27.07.2021**UNBEDENKLICHKEITSBESCHEINIGUNG**

Die oben aufgeführten Maxfry® Produkte werden lebensmittelrechtlich als Lebensmittelzutaten eingestuft. Sie werden in Mengen von 0,25 % - 0,5 % Back-, Siede- und Frittierfetten bzw. Ölen zur Verbesserung der Frittier- bzw. Backeigenschaften zugesetzt.

Aufgrund der uns vorliegenden Rezepturen können wir bestätigen, dass neben ungehärteten pflanzlichen Ölen nur Emulgatoren der Klasse E471 und E472c, stark tokopherolhaltiger Extrakt (E306), Fettsäureester der Ascorbinsäure (E304) und Citronensäure (E330) keine weiteren Zusatzstoffe verwendet werden.

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.
Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32
Geschäftsführer: Dr. Katrin Hoenicke
Ust.ID.Nr.: DE127489506
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50



Vom International Olive Council (IOC)
merkanntes Labor für die sensorische
Analyse von nativen Olivenölen
(01.12.2020 - 30.11.2021)

Alle Zusatzstoffe sind in der Europäischen Union zugelassen. Die enthaltenen Zusatzstoffe haben im frittierten bzw. gebackenen Endprodukt keine technologische Wirkung, eine Kennzeichnungspflicht im fertigen Frittier-/ Backgut besteht nicht.

Ingesamt sind die o.g. Maxfry®-Produkte aufgrund der aktuellen und deklarierten Zusammensetzung als Zutat für Frittier-, Back- und Siedefette geeignet und werden von uns als unbedenklich eingestuft.

CERTIFICATE OF NO OBJECTION

The products of Maxfry® listed above are classified as food ingredients. They are added in amounts of 0.25 % - 0.5 % to boiling- or deep-frying fats or -oils to improve their baking- or deep-frying properties.

Due to the formulae being with us we confirm that in addition to unhydrogenated vegetable oils, only emulsifiers of the category E471 and E472c to emulsify citric acid as technical add, extract rich in tocopherols (E306), Fatty acid esters of ascorbic acid (E304), citric acid (E330) and no other additives are used.

All additives are approved in the European community. The food additives included have no technological effect in the final deep fried product and do not have to be declared in them.

Based on the submitted and declared composition the Maxfry® products above are safe and considered by us as suitable as ingredient for deep-frying or boiling fats and oil.

Unterschrift



Dr. Gregor Camps

(Handels- und Lebensmittelchemiker / Analytical Service Manager)

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg

Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32

Geschäftsführer: Dr. Katrin Hoenicke

Ust.ID.Nr.: DE127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Vom International Olive Council (IOC)
anerkanntes Labor für die sensorische
Analyse von nativen Olivenölen
(01.12.2020 - 30.11.2021)