

Prüfbericht AR-17-JK-048648-01**Probennummer 703-2017-00652647**

Betrifft	Maxfry® Produkte Unbedenklichkeitserklärung/Certificate of no objection
Auftraggeber	Buchhaltung
Einsender	Frau Christiane Gertz
Eingangsdatum	27.04.2017
Beginn/Ende der Untersuchungen	27.04.2017 / 27.04.2017

UNBEDENKLICHKEITSBESCHEINIGUNG/CERTIFICATE OF NO OBJECTIONErzeugnisse/Products:Maxfry® Classic
Maxfry® Classic nat.Unbedenklichkeitsbescheinigung:

Maxfry® Classic nat. und Maxfry® Classic werden lebensmittelrechtlich als Lebensmittelzutaten eingestuft. Sie werden in Mengen von 0,25 % - 0,5 % Back-, Siede- und Frittierfetten bzw. Ölen zur Verbesserung der 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), Ascorbylpalmitat (E304) und Citronensäure (E330) keine weiteren Zusatzstoffe verwendet werden.

Alle Zusatzstoffe sind in der Europäischen Union zugelassen. Eine Kennzeichnungspflicht der Zusatzstoffe 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 wird von uns als unbedenklich eingestuft.

Certificate of no objection:

The products of Maxfry® labelled as Maxfry® Classic nat. and Maxfry® Classic are classified as food ingredients. They are added in amounts of 0.25 % - 0.5 % to bakery or and deep-frying fats for the improvement on their baking and frying properties.

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

All additives are permitted in the European community. The added food additives must not be declared in the final fried product.

To sum up, the above-named Maxfry® products are safe and considered by us as suitable as ingredient for deep-frying and bakery fats and oil due to the current and declared composition.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Dr. Gregor Camps)