

Maxfry GmbH

Grabenstr. 3 58095 Hagen

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

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

Tel: +49 40 49294 1770

Fax: +49 40 49294 1740

analytik@eurofins.de www.eurofins.de

Sachbearbeiter Dr G. Camps - 1702 - 1702 Kundenbetreuer Dr G. Camps

> Prüfberichtsdatum 30.07.2021 Seite 1/2

Prüfbericht AR-21-JK-087617-01



## Probennummer 703-2021-00091182

Maxfry® Produkte: Betrifft

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 Frau Christiane Iber-Gertz

Einsender QM Überbringer E-Mail 27.07.2021 Eingangsdatum

Beginn/Ende der Untersuchungen 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 Frittierbzw. 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 erfault.

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
Geschäftsührer: Dr. Katrin Hoenicke
Ust ID.Nr.: DE127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMME17 IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

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





Analytik

Prüfbericht AR-21-JK-087617-01 703-2021-00091182 Probennummer

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 obove 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.

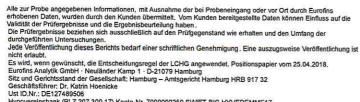
All additives are approved in the European community. The food additives included have no technological effect in the final deep fried product and do not have to be declared in them.

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)



Ost ID-MIN. DE17405305 Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMME17 IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

