

LALLF-Untersuchungsergebnisse 2013

**Suppen, Soßen, Brüherzeugnisse - Beanstandungsrate: 19,1 %
Von 131 Proben wurden 25 beanstandet.**

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 19

Viermal war die Kennzeichnung/Aufmachung geeignet den Verbraucher zu täuschen (MHD, Umrechnung von Nährwertangaben, Herkunft). Bei 15 Proben war die Kennzeichnung unvollständig oder nicht korrekt. Beispielsweise fehlten Herstellerangaben, Füllmengen, Zutaten, QUID oder die direkte Angabe von Allergenen (z.B. Sellerie). Bei einer Probe war keinerlei Kennzeichnung vorhanden. Bei einer anderen Probe war das Zutatenverzeichnis durch eine teilweise Überlappung mit der Herstellerangabe unleserlich.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 11

Bei acht Proben, insbesondere aus der Gastronomie, wurden Zusatzstoffe gar nicht oder nicht rechtskonform kenntlich gemacht. Bei zwei Suppen aus Asia-Restaurants wurde Glutamat über das zulässige Maß von 1 % hinaus verwendet (Höchstmengenüberschreitung).

Hinweise: 1

Bei einer Probe wurde ein fachlicher Hinweis zu einem geringfügigen Kennzeichnungsmangel gegeben.

Fertiggerichte - Beanstandungsrate: 16,9 %

Von 296 Proben wurden 50 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet: 2

Eine Probe Tomatenreis und ein belegtes Brötchen mit Eiersalat waren sensorisch /mikrobiologisch verdorben.

Wertgemindert: 1

Eine Probe „Döner Kebab“ wurde ohne ausreichende Kenntlichmachung mit Stärke und Geflügelfleisch in den Verkehr gebracht.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 36

Bei insgesamt 16 Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Beispielsweise wurde bei zwei Fertiggerichten mit Rahm- bzw. Sahnesaucen in der Sauce kein Milchfett nachgewiesen oder es wurde bei einer „Pizza Schinken“ kein Schinken verwendet. Dreimal wurden gravierende Abweichungen bei der Nährwertangabe festgestellt. Bei 18 Proben (Fertigpackungen) wurden diverse Kennzeichnungsmängel (z.B. Verkehrsbezeichnung, MHD, fehlende Klassennamen, unvollständige Herstelleradressen, fehlende LOS-Nummern, ...) festgestellt.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 20

Bei 19 Proben fehlte die Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe (Konservierungsstoffe, Glutaminsäure, Süßstoffe). Bei einer Probe gebratene Nudeln aus einem Asia-Restaurant wurde der Höchstgehalt an Glutaminsäure überschritten.

Hinweise

Zu 26 Proben gab es fachliche Hinweise, meist zu geringfügigen Kennzeichnungsmängeln sowie leichten sensorischen Auffälligkeiten, vereinzelt auch zu moderat erhöhten Keimkonzentrationen. Insbesondere im Rahmen des sogenannten „Pferdefleischskandals“ wurden Spurennachweise von Pferdefleisch zur Rückverfolgung der Kontaminationsquelle behinweist.