

2015

**Suppen, Soßen, Brüherzeugnisse: 122 Proben, davon 53 (43,4 %) beanstandet**

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Aufgrund gravierender sensorischer Abweichungen war eine Probe zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert (10)

10 Proben „Sauce Hollandaise“ wurden ohne ausreichenden Hinweis auf die Substitution von Butterfett durch pflanzliche Fette als wertgemindert beurteilt.

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (34)

Bei 34 Proben war die Kennzeichnung unvollständig oder nicht korrekt. Beispielsweise fehlten Herstellerangaben, Füllmengen, Zutaten, QUID oder Allergenhinweise.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (23)

Bei 16 Proben fehlte die Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe, bzw. wurde nicht rechtskonform durchgeführt.

Bei sieben Proben wurde Glutaminsäure in unzulässiger Weise verwendet, die Höchstmenge von 10 g/kg war überschritten.

Hinweise (8)

Zu acht Proben wurden der Lebensmittelüberwachungsbehörde fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich um geringfügige bzw. formale Kennzeichnungsmängel (z.B. es fehlte das Wort „Enthält“ bei der Kenntlichmachung von Allergenen bei der losen Abgabe).

**Fertiggerichte: 219 Proben, davon 42 (19,2 %) beanstandet**

Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Aufgrund starker sensorischer Abweichungen (Verderb) bzw. Schimmelbefall waren drei Proben zum Verzehr nicht geeignet.

Wertminderung (1)

Eine Probe gebratener Fisch war versalzen und daraufhin in seinem Genusswert gemindert.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (24)

Bei insgesamt acht Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Beispielsweise wurden bei drei Fischgerichten andere Fischarten als tatsächlich verwendet angegeben. Auf einer „Pizza Schinken“ befand sich kein Schinken

Bei 16 Proben wurden diverse Kennzeichnungsmängel (z. B. Bezeichnung, Mindesthaltbarkeitsdatum, fehlende Klassennamen, unvollständige Herstelleradressen, fehlende Los-Nummern) festgestellt. Mehrfach fehlte auch bei der Nennung von Pflanzlichen Ölen und Fetten im Verzeichnis der Zutaten die botanische Herkunft.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (23)

Bei 19 Proben fehlte die Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe (Konservierungsstoffe, Glutaminsäure, Süßstoffe) bzw. wurde nicht rechtskonform durchgeführt. Insbesondere auf Speisekarten und Angebotsflyern waren fehlende oder fehlerhafte Zusatzstoffangaben festzustellen.

Bei vier Proben wurden Höchstmengen für Zusatzstoffe an Glutamat bzw. Nitrat überschritten.

Hinweise (26)

Bei 26 Proben wurden den Lebensmittelüberwachungsbehörden fachliche Hinweise zugearbeitet. Dabei handelte es sich überwiegend um kleinere Kennzeichnungsmängel.