

## **Untersuchungsergebnisse 2012**

**Getreide - Beanstandungsrate: 1,6 %**  
**Von 62 Proben wurde 1 beanstandet.**

In einer Probe Weizen war die zulässige Höchstmenge an Blei überschritten.

**Getreideerzeugnisse - Beanstandungsrate: 1,3 %**  
**Von 79 Proben wurde 1 Probe beanstandet.**

### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (1)

Bei einer Probe Frühstückscerealien wurde ein deutlich geringerer Vitamin E-Gehalt ermittelt, als auf der Verpackung deklariert war.

### Hinweise (4)

In einer Probe Brotmischung wurde GVO-Soja in Spuren nachgewiesen. Drei Proben wiesen gegenüber der Nährwertdeklaration geringfügige Abweichungen im Zuckergehalt und/oder Ballaststoffgehalt auf.

**Brot, Kleingebäck - Beanstandungsrate: 8,2 %**  
**Von 85 Proben wurden 7 beanstandet.**

### Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Eine Beschwerdeprobe geschnittenes Brot aus einer gemeinschaftlichen Einrichtung enthielt Fellanteile mit DNA-Material von einer Spitzmaus zwischen den Brotscheiben, so dass davon auszugehen war, dass die Mausanteile während des Schneideprozesses eingetragen wurden. Die Krume einer Beschwerdeprobe geschnittenen Vollkornbrot war mit feuchtem, dunkelbraunem, salbenartigem Material durchzogen, welches einen sehr hohen Kochsalzgehalt aufwies. Ein als Beschwerdeprobe eingesandtes halbeschnittenes Brot war zwischen einigen Scheiben mit Schimmelpilzkolonien durchsetzt.

### Wertgemindert (1)

Die in einem Privathaushalt gebackene, eingesandte Beschwerdeprobe glutenfreies Brot enthielt kräftig blau-grün verfärbte Sonnenblumenkerne. Eigene Untersuchungen zeigten, dass diese Verfärbungen in Abhängigkeit vom pH-Wert durch den Einsatz von Backpulver entstanden waren. Aufgrund der Grünverfärbung entsprach es nicht der Verbrauchererwartung.

### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (4)

Zwei Packungen abgepackte, vorgebackene Brötchen waren vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zum Teil verschimmelt. Bei einer Probe "Naanbrot" wich der deklarierte Fettgehalt erheblich von dem analytisch bestimmten Wert ab. Bei einer Probe vorgebackene Brötchen wurden widersprüchliche Mindesthaltbarkeitsangaben festgestellt.

### Hinweise (1)

In einer Probe Knäckebrot wurden geringfügige Abweichungen des Ballaststoffgehaltes von der Nährwertdeklaration festgestellt.

**Feine Backwaren - Beanstandungsrate: 17,2 %  
Von 239 Proben wurden 41 beanstandet.**

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Erdbeerschnitte hatte Schimmelpilzbefall auf der Tortengussoberfläche, außerdem waren zwei tote Ameisen im Tortenguss eingeschlossen.

Wertgemindert (6)

Zwei Proben feine Backwaren waren auffällig mit deutlich salzigem Geschmack, zwei Proben Bienenstich erfüllten nicht die Forderungen der Leitsätze für Feine Backwaren hinsichtlich des Belags und zwei Proben waren wertgemindert, da sie zum Teil verbrannte Anteile enthielten und dadurch abweichend in Geruch und Geschmack waren. Eine Probe Frankfurter Kranz enthielt nicht den von den Leitsätzen geforderten Butteranteil.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (10)

In fünf Proben Butterstollen war der Buttergehalt zu gering und neben Butterfett wurde Fremdfett eingesetzt, was nach den Leitsätzen für Feine Backwaren nicht erlaubt ist. Eine Probe Minidonuts war mit natürlichem Vanillearoma ausgelobt, enthielt aber synthetisches Vanillin. In drei Proben Zwieback entsprach der ermittelte Zuckeranteil nicht den laut Nährwertangaben deklarierten Gehalt.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (17)

Schwerpunktmäßig wurde in Feine Backwaren die Kennzeichnung des Einsatzes von Farbstoffen untersucht. Bei zehn Proben fehlte der nach VO (EG)1330/2008 für Azofarbstoffe geforderte Warnhinweis "Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen", außerdem fehlte bei sieben Proben die Kennzeichnung des Einsatzes von Farbstoff generell.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (14)

In 14 Proben Feine Backwaren wurden DGHM- Warnwert- Überschreitungen festgestellt, darunter 13 für *Enterobacteriaceen* und eine für *E.coli*.

Hinweise (9)

Fünf Proben Feine Backwaren fielen mikrobiologisch wegen DGHM-Richtwertüberschreitungen auf. Eine Probe Lebkuchen war wegen erhöhter Acrylamidgehalte zu bemängeln, einer Probe Windbeutel fehlte in der Sahnefüllung der Zucker und zwei Proben Bienenstich waren aufgrund des sehr stark gebräunten Belags im Geruch und Geschmack auffällig.

**Teigwaren - Beanstandungsrate: 4,2 %  
Von 48 Proben wurden 2 Proben beanstandet.**

Wertgemindert (2)

Zwei Proben Teigwaren wurden aufgrund der Abweichung im deklarierten Eigehalt beanstandet.

Hinweise (2)

Eine Probe hatte geringe Abweichungen gegenüber dem deklarierten Eigehalt. Eine

Probe BIO-Nudeln hatte in der Nährwertdeklaration einen angegebenen Fettgehalt von 0,3g/100g, der für eine Teigware aus Weizengrieß nicht plausibel ist.