

## **Untersuchungsergebnisse 2012**

**Suppen, Soßen, Brüherzeugnisse - Beanstandungsrate: 17,2 %  
Von 116 Proben wurden 20 beanstandet.**

### Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (3)

Bei drei Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform bzw. fehlte gänzlich.

### Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (19)

Bei 13 Proben, insbesondere aus der Gastronomie, wurden Zusatzstoffe gar nicht oder nicht rechtskonform kenntlich gemacht. Bei sechs asiatischen Suppen wurde Glutamat über das zulässige Maß hinaus verwendet (Höchstmengenüberschreitung).

**Fertiggerichte - Beanstandungsrate: 10 %  
Von 231 Proben wurden 23 beanstandet.**

### Gesundheitsschädlich, gesundheitsgefährdend (1)

Eine Probe zubereitetes Hasenrückenfilet (Beschwerdeprobe) wies mehrere harte Fremdkörper (Schrotkugeln) auf.

### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (19)

Fünf als "Döner Kebab" bzw. "Döner" bezeichnete Proben entsprachen nicht der Verbrauchererwartung (Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse), so dass die Bezeichnungen als "zur Irreführung geeignet" eingestuft werden mussten. Zweimal wurden gravierende Abweichungen bei der Nährwertangabe festgestellt (1 x Fett-, 1 x Eiweißgehalt). Bei 14 Proben (Fertigpackungen) wurden diverse Kennzeichnungsmängel (z. B. Verkehrsbezeichnung, MHD, fehlende Klassennamen, unvollständige Herstelleradressen, ...) festgestellt.

### Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (8)

Bei acht Proben fehlte die Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe (Konservierungsstoffe, Glutaminsäure, Süßstoffe). Bei einer Probe Fischbrötchen mit Matjes nordischer Art wurde im Fischanteil der Höchstgehalt an Konservierungsstoffen (Benzoessäure 3054 mg/kg) überschritten. In zwei asiatischen Fertiggerichten war die zulässige Höchstmenge an Glutamat überschritten.