

## **LALLF-Untersuchungsergebnisse 2013**

**Getreideerzeugnisse - Beanstandungsrate: 3,0 %**

**Von 66 Proben wurde 2 Probe beanstandet.**

**Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 2**

Bei einer Probe BIO Dinkelmehl entsprach die angegebene Mehltypen nicht der DIN-Norm 10355. 1 Probe BIO Haferflocken zeigte deutliche Abweichungen des ermittelten Eiweißgehaltes von der Nährwertdeklaration.

**Hinweise: 3**

2 Proben Getreideerzeugnisse hatten leichte Abweichungen der ermittelten Gehalte an Fett bzw. Ballaststoffen von der Nährwertdeklaration. 1 Probe Mehl zeigte leichte Abweichungen hinsichtlich der Mehltypen von der DIN-Norm.

**Brot und Kleingebäck - Beanstandungsrate: 11,4 %**

**Von 88 Proben wurde 10 Probe beanstandet.**

**Wertgemindert: 5**

4 Proben Milchbrötchen enthielten nicht, wie in den Leitsätzen gefordert Milch, sondern es erfolgte nur der Einsatz von Magermilch laut Zutatenverzeichnis. 1 Probe fiel durch deutliche sensorische Mängel auf, 50% der Randteile waren leicht verbrannt, was eine Signalwertüberschreitung an Acrylamid zur Folge hatte.

**Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 3**

1 Packung abgepacktes Weizenbrot war vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zum Teil verschimmelt. Bei einer Probe „Naanbrot“ war der Einsatz von Konservierungsstoffen nicht deklariert und in einem Ciabatta Olive wick der analytisch ermittelte Wert des Fettgehaltes erheblich von dem deklarierten Fettgehalt ab.

**Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 2**

2 Proben Tortillas Lavas Dürüm, darunter eine Verdachtsprobe, fielen durch Höchstmengenüberschreitung hinsichtlich ihres Gehaltes an Propionsäure auf.

**Hinweise: 2**

In 2 Proben Knäckebrot wurden geringfügige Abweichungen des ermittelten Eiweißgehaltes von der Nährwertdeklaration festgestellt.

**Feine Backwaren - Beanstandungsrate: 17,5 %**

**Proben: 251, davon beanstandet 44**

Wertgemindert: 83 Proben Feine Backwaren wiesen aufgrund ihrer Beschaffenheit (Krumme klitschig, sehr fest, nicht ganz durchgebackener Boden) Backfehler auf, 2 Butterstollen hatten aufgrund verbrannter Anteile Abweichungen in der Sensorik, außerdem war zwar der

deklarierte Butteranteil in Ordnung, es wurde aber noch ein geringer Fremdfettanteil nachgewiesen. Eine Probe Pfannkuchen war durch Fetteinzug am Boden sensorisch auffällig.

**Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 14**

In 10 Proben Butterstollen und 1 Probe Butterkekse war der Buttergehalt zu gering und es wurde neben Butterfett Fremdfett eingesetzt, was nach den Leitsätzen für Feine Backwaren nicht erlaubt ist. 3 Proben Zwieback fielen durch sehr hohe Abweichung im Zuckeranteil gegenüber dem deklarierten Gehalt auf. Bei 3 Proben fehlte der nach VO (EG)1330/2008 für bestimmte Azofarbstoffe geforderte Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.

**Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 2**

Schwerpunktmäßig wurde in Feinen Backwaren die Kennzeichnung des Einsatzes von Farbstoffen untersucht. Bei 2 Proben fehlte die Angabe des verwendeten Farbstoffs.

**Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen: 20**

In 20 Proben Feine Backwaren wurden DGHM- Warnwert- Überschreitungen festgestellt, darunter 18 für Enterobakterien, 1 für E.coli und 1 für Bacillus cereus. Dies spricht für deutliche Hygienemängel bei der Herstellung bzw. Abgabe von Feinen Backwaren.

**Hinweise: 22**

18 Proben Feine Backwaren fielen mikrobiologisch wegen DGHM- Richtwertüberschreitung auf, diese Befunde deuten auf Hygienemängel hin. 1 Probe Lebkuchen war wegen erhöhtem Acrylamidgehalt zu bemängeln. Einer Probe Vanillesterne fehlte sensorisch eine Vanillenote und 2 Proben waren aufgrund von Backfehlern in der sensorischen Untersuchung auffällig.

**Teigwaren - Beanstandungsrate: 0%**

**Probenanzahl: 62, davon beanstandet: 0**

**Hinweise:**

2 Proben frische Teigwaren fielen mikrobiologisch wegen DGHM-Richtwertüberschreitungen auf, in der Nährwertdeklaration einer Probe war ein Fettgehalt aufgeführt, der für eine Teigware aus Weizengrieß mit 5 Eiern nicht plausibel ist. In einer Probe Teigwaren mit Trüffelzusatz konnte die deklarierte Trüffelspezies nicht nachgewiesen werden.