

Untersuchungsergebnisse 2013 im LALLF

Feinkostsalate, Majönäse - Beanstandungsrate: 17,7 %
Von 361 Proben wurden 64 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet: 3

Aufgrund mikrobiellen Verderbs waren drei Proben zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert: 6

Sechs Proben waren aufgrund beginnender sensorischer Abweichungen in Verbindung mit hohen Keimgehalten verderbgefährdet und somit in ihrem Wert nicht unerheblich gemindert.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 17

Bei vier Proben wurden irreführende Verkehrsbezeichnungen festgestellt. So entsprechen häufig als „Fleischsalat“ bezeichnete Feinkosterzeugnisse in ihrer Zusammensetzung nicht der Verkehrsauffassung. Eine Probe wurde mit der Auslobung „ohne Konservierungstoffe“ beworben, obwohl technologisch wirksame Gehalte an Sorbin- und Benzoessäure bestimmt werden konnten. Bei 11 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 41

Bei 40 Proben fehlten die verpflichtenden Angaben über die verwendeten Zusatzstoffe (Konservierungsstoffe, Süßstoffe und Glutaminsäure) bzw. es fehlte die Kenntlichmachung „mit Süßungsmittel“, etc in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung. Bei einer Probe Fleischsalat wurde eine Höchstmengenüberschreitung der Summe der Konservierungsstoffe Sorbin- und Benzoessäure festgestellt.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen: 2

Zwei Proben wurden aufgrund stark erhöhter Keimkonzentrationen als hygienisch nachteilig beeinflusst bewertet.

Hinweise:

Zu 21 Proben gab es fachliche Hinweise, meist zu moderat erhöhten Keimkonzentrationen, aber auch zu geringfügigen Kennzeichnungsmängeln sowie leichten sensorischen Auffälligkeiten.