

LALLF-Untersuchungsergebnisse 2013

**Fette, Öle - Beanstandungsrate: 6,1 %
Von 115 Proben wurden 7 beanstandet.**

Nicht zum Verzehr geeignet: 3

Bei 3 Proben handelte es sich um Frittier- bzw. Siedefette, die durch Abweichungen in Sensorik, polaren Anteilen, unlöslichen oxidierten Fettsäuren, Anisidinzahl u.a. charakterisiert waren. Damit hergestelltes Frittiergut ist ebenfalls nicht für den menschlichen Verzehr geeignet.

Wertgemindert: 1

Eine Probe zeigte Abweichungen in der Sensorik und fiel durch einen erhöhten Anisidinwert auf, der einen Hinweis für beginnenden Fettverderb darstellt

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 3

Bei 3 Planproben, „Gänseschmalz mit 10% Schweineschmalz“ wurde nach Überprüfung der eingesetzten Fette die gewählte Verkehrsbezeichnung als irreführend beurteilt, da entweder der Anteil an Schweineschmalz höher war als in den Proben deklariert, der Hinweis von einem Anteil an Schweineschmalz in der Verkehrsbezeichnung fehlte oder die gewählte Verkehrsbezeichnung unvollständig war.

Hinweise: 6

Bei 4 Proben Sonnenblumenöl waren die berechneten Totoxzahlen erhöht. Diese Zahl kann auf einen beginnenden Fettverderb hinweisen, sie ist aber immer im Zusammenhang mit den anderen Fettkennzahlen und der sensorischen Beurteilung zu sehen. 2 Frittierfette wiesen leichte sensorische Mängel auf und hatten leicht erhöhte polare Anteile bzw. eine erhöhte Anisidinzahl.