

Untersuchungsergebnisse im LALLF 2013

Fruchtsäfte, Fruchtnektare - Beanstandungsrate: 11,4 %
Von 123 Proben wurden 14 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet: 3

Drei Proben Apfelsaft waren aufgrund von Verderb (Schimmelpilzwachstum) zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert:

1

Ein Orangensaft wich sensorisch stark von der Verkehrsauffassung ab (stark schalenaromatisch, bitter) und wurde somit als im Genusswert gemindert beurteilt.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 11

Zwei Säfte wurden aufgrund der Auslobung „ohne Gentechnik“ als irreführend beurteilt (Werbung mit Selbstverständlichkeit).

Ein Multivitaminensaft trug irreführende Abbildungen von Früchten, die in dem Saft nicht enthalten waren. Bei einer Probe Mischsaft wurde in der Nährwertkennzeichnung ein Vitamin C-Gehalt angegeben, der von dem ermittelten Vitamin C-Gehalt der Probe stark abwich. Die Angabe „keine Konservierungsstoffe“ auf einem Apfelsaft wurde als irreführend beurteilt, da der Zusatz von Konservierungsstoffen zu Apfelsaft in diesem Falle nicht zulässig war (Werbung mit Selbstverständlichkeit). Die Kennzeichnung eines Traubensaftes enthielt eine unzulässige gesundheitsbezogene Angabe. Eine Probe wurde als Diät-Saft in den Verkehr gebracht. Seit der Änderung der Diätverordnung dürfen Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs nicht mehr als „Diät-“, oder „diätetisch“ bezeichnet werden. Geforderte Kennzeichnungsangaben (z.B. Verkehrsbezeichnung, Zutatenverzeichnis, Mindesthaltbarkeitsdatum, Losnummer, Hersteller, Nennfüllmenge) waren nicht korrekt deklariert oder fehlten.

Hinweise:

Ein Grapefruitsaft wies erhöhte Natrium- und Calciumwerte auf. Bei einer Probe Ananassaft (lose Ware) war die Kenntlichmachung der nachgewiesenen Süßstoffe nicht eindeutig erkennbar. Drei Proben wiesen geringfügige Mängel hinsichtlich der korrekten Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums bzw. Der Losnummer auf.

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke - Beanstandungsrate: 6,3 %
Proben: 128, davon beanstandet: 8

Nicht zum Verzehr geeignet: 3

Drei Erfrischungsgetränke waren aufgrund von Verderb (Schimmelpilzwachstum) zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften: 5

Bei einer Probe Energydrink wurden in der Nährwertkennzeichnung Calcium- und Kalium-Gehalte angegeben, die von den ermittelten Gehalten an Calcium und Kalium der Probe abwichen. Zwei Getränkepulver, die als isotonisch ausgelobt waren, wurden aufgrund von zu niedriger Osmolalität als irreführend beurteilt. Bei einer Probe Waldmeistergetränk (lose Ware) war die Kenntlichmachung der zugesetzten Süßungsmittel in Verbindung mit der

Verkehrsbezeichnung nicht korrekt. Bei einem mit Tartrazin gefärbten halbgefrorenen Getränk fehlte der Warnhinweis gemäß Art.24 VO(EG) Nr.1333/2008.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung: 2

Bei zwei Erfrischungsgetränken (lose Ware) aus der Gastronomie fehlte die Kenntlichmachung der zugesetzten Farbstoffe bzw. Konservierungsstoffe.

Hinweise:

Hinweise wurden gegeben zu abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum, Reinigung von Zapfanlagen, geringfügigen Kennzeichnungsmängeln, Kenntlichmachung von Konservierungsstoffen und fehlendem Warnhinweis.

Mineral-, Tafel-, Quellwasser - Beanstandungsrate: 9,7 %

Proben: 113, davon beanstandet: 11

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend: 1

Eine Probe Wasser aus dem Wasserspender fiel in der sensorischen Prüfung durch einen lösemittelartigen Geruch auf. In der Probe wurden Spuren von Benzol nachgewiesen. Die Probe wurde somit als gesundheitsschädlich beurteilt.

Nicht zum Verzehr geeignet: 3

Eine Beschwerdeprobe Eiswürfel wurde aufgrund ihres abweichenden Geruchs nach Reinigungsmittel eingesandt. In der Beschwerdeprobe und der dazugehörigen Vergleichsprobe konnten Spuren der Alkohole Ethanol, Isopropanol und 1-Propanol nachgewiesen werden.

In einer Probe gefiltertes Wasser aus einem Automaten waren Schmutzpartikel enthalten.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund mikrobiologischer Verunreinigungen: 3

Drei Proben (aus Wasserspender) entsprachen nicht der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung, da in ihnen Pseudomonaden bzw. coliforme Keime nachgewiesen wurden.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften und Hilfsnormen aufgrund anderer Ursachen: 4

Vier Mineralwässer stimmten in ihrer Zusammensetzung nicht im vollen Umfang mit ihrer Anerkennung überein und entsprachen damit nicht den Anforderungen der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung und der allgemeinen Verwaltungsvorschrift über die Anerkennung und Nutzung von natürlichem Mineralwasser.

Hinweise:

Bei fünf Mineralwässern lag die Abweichung zwischen analytisch festgestelltem Mineralstoffgehalt und angegebenem Mineralstoffgehalt bei der tolerierbaren Schwankungsbreite. Bei vier Mineralwässern wurde nicht der korrekte Handelsname entsprechend der Liste der Mineralwässer angegeben. In einer geöffneten Flasche Mineralwasser (Beschwerdeprobe) waren kleine Glassplitter erkennbar. Da die offene Flasche aus einem Privathaushalt kam, wurde von einer Beanstandung abgesehen. Eine Verfolgsprobe loses Wasser aus einem Spender wies in der sensorischen Prüfung eine muffige Note auf. Die mikrobiologische Untersuchung ergab keine Auffälligkeiten. Auf eine Reinigung des Spenders wurde hingewiesen.