

2014

**Feinkostsalate, Majönäse - Beanstandungsrate: 18,5 %
Von 303 Proben wurden 56 beanstandet.**

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Aufgrund mikrobiellen Verderbs war eine Probe zum Verzehr nicht mehr geeignet.

Wertgemindert (1)

Eine Probe war aufgrund beginnender sensorischer Abweichungen in Verbindung mit hohen Keimgehalten verderbgefährdet und somit in ihrem Wert nicht nur unerheblich gemindert.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (16)

Bei acht Proben wurden irreführende Aufmachungen/Bezeichnungen festgestellt. So entsprechen zwei als „Fleischsalat“ bezeichnete Feinkosterzeugnisse in ihrer Zusammensetzung nicht der Verkehrsauffassung. Ein Weißkrautsalat sollte mit 12 % Sahne hergestellt worden sein, wobei analytisch ein maximaler Sahneanteil von 5 % ermittelt werden konnte. Eine als Matjessalat bezeichnete Probe wurde nicht mit Matjes sondern nur mit „Heringsfilet nach Matjes Art gesalzen“ hergestellt. Bei neun Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Beispielsweise war bei drei Proben die Bezeichnung nicht ausreichend, damit der Verbraucher erkennen konnte welcher Art das Erzeugnis ist (z.B. Piratensalat ohne weitere Beschreibung).

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (41)

Bei 41 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 Krautsalat wurde eine Höchstmengenüberschreitung für den Konservierungsstoff Benzoesäure festgestellt und bei einer Probe Knoblauchsoße wurde die Höchstmenge an Glutaminsäure überschritten.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (1)

Eine Probe wurde aufgrund stark erhöhter Keimkonzentrationen als hygienisch nachteilig beeinflusst bewertet.

Hinweise (18)

Zu 18 Proben gab es fachliche Hinweise meist zu moderat erhöhten Keimkonzentrationen, zu Nachweisen von Krankheitserregern in noch geringer Konzentration aber auch zu leichten Kennzeichnungsmängeln sowie leichten sensorischen Auffälligkeiten.