

2014

**Getreide - Beanstandungsrate: 1,8 %**

Proben: 55, davon 1 beanstandet

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

In einer Probe gereinigter Bio-Roggen wurden Kornkäfer festgestellt.

**Getreideerzeugnisse - Beanstandungsrate: 1,1 %**

Proben: 95, davon 1 beanstandet

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (2)

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

Hinweise (3)

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

**Brot und Kleingebäck - Beanstandungsrate: 6,3 %**

Proben: 95, davon 6 beanstandet

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Beschwerdeprobe Roggenmischtoastbrötchen hatte deutliche sensorische Abweichungen im Geruch und Geschmack und war somit nicht zum Verzehr geeignet

Wertgemindert (4)

Bei vier Proben Milchbrötchen lag aufgrund ihrer Zusammensetzung ein Verstoß gegen die Leitsätze vor, da statt ausgelobter Vollmilch nur Magermilch verarbeitet wurde.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (1)

Bei einer Probe war die Aufmachung/Kennzeichnung der Probe geeignet, den Verbraucher zu täuschen, bereits vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums zeigte sich Schimmelpilzbefall auf der Oberfläche

Hinweise (1)

Eine Beschwerdeprobe Brötchen, die auf Verdacht mit Verunreinigung an Mäusekot eingesandt war, enthielt einen verbrannten Teigrest auf der Kruste

**Feine Backwaren - Beanstandungsrate: 11,6%**

Proben: 251, davon 29 beanstandet

Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Drei Proben Fettgebäck Berliner wurden in verdorbenem Siedefett hergestellt und waren somit auch nicht zum Verzehr geeignet.

#### Wertgemindert ( 5 )

Eine Heidelbeerkäsesahnetorte wies aufgrund ihrer Beschaffenheit (Krumme klitschig, sehr fest, nicht ganz durchgebackener Boden) einen Backfehler auf; einer Probe Zitronenkuchen fehlte die geschmacksgebende Komponente, die laut den allgemeinen Beurteilungsmerkmalen der Leitsätze erforderlich ist. In einer Tüte Waffelröllchen wurden Gebäckstücke mit unterschiedlichem Frischegrad sensorisch nachgewiesen. Ein Stollen enthielt nicht den deklarierten Butteranteil und in einer Probe Bienenstich waren in dem Belag neben den Mandelanteilen auch Kokosanteile enthalten, die nach den Leitsätzen für Feine Backwaren nicht erlaubt sind.

#### Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften ( 17 )

Drei Proben Burger Zwieback enthielten nicht den laut Zutatenliste deklarierten Zucker Saccharose. Eine Probe Erdbeerkekse war in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung ohne Zusatzstoffe ausgelobt, enthielt aber in der Zutatenliste den Vermerk Farbstoff. Zwei Proben Buttercremetorten enthielten nicht wie in den Leitsätzen gefordert nur Butter, sondern waren mit erheblichem Fremdfettanteil hergestellt. Bei acht Proben Feinen Backwaren fehlte der nach VO (EG)1330/2008 für bestimmte Azofarbstoffe geforderte Warnhinweis „ Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“ und bei 3 Proben fehlte die Kennzeichnung der eingesetzten Farbstoffe gänzlich. Außerdem wurden bei zwei Proben Höchstmengen-überschreitungen an Farbstoffen festgestellt.

#### Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen ( 7 )

In fünf Proben Feine Backwaren wurden DGHM- Warnwert- Überschreitungen festgestellt, darunter vier für Enterobacteriaceen, zwei für E.coli und eine für Bacillus cereus. Dies spricht für deutliche Hygienemängel bei der Herstellung bzw. Abgabe von Feinen Backwaren. Bei zwei Proben, die bestimmte Farbstoffen enthielten, fehlte der gemäß Verordnung (EG) 1333/2008 vorgeschriebene Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen.“

#### Hinweise (27)

18 Proben Feine Backwaren fielen mikrobiologisch wegen DGHM- Richtwertüberschreitung auf, diese Befunde deuten auf Hygienemängel hin. Drei Proben Lebkuchen waren wegen Signalwertüberschreitung an Acrylamid zu bemängeln. Drei Proben Fettgebäck fielen durch erhöhte Anisidinzahlen auf, die auf den Einsatz von belastetem Frittierfett hinwiesen. In einer Probe war der Zuckergehalt geringer als in den Nährwertangaben deklariert und statt dem eingesetzten Farbstoff E 124, wurde in einer Probe Feine Backwaren der Farbstoff E 120 nachgewiesen. In einer Probe Frischeiwaffeln konnte der deklarierte Ei Gehalt nicht bestätigt werden.

#### **Teigwaren - Beanstandungsrate: 11,4 %**

Proben: 44, davon 5 beanstandet

#### Wertgemindert ( 4 )

In vier Proben Eierteigwaren war der ermittelte Ei Gehalt geringer als deklariert.

#### Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung ( 1 )

Bei 1 Probe Instantnudeln lag eine Höchstmengenüberschreitung an dem eingesetzten Zusatzstoff Glutaminsäure vor

#### Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen ( 1 )

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

#### Hinweise ( 2 )

Eine Probe BIO-Teigwaren fiel durch leichte Abweichungen in den Nährwertangaben auf und in einer Probe Frische Teigwaren wurden leicht erhöhte Keimzahlen ermittelt (Richtwertüberschreitung)