

2014

Suppen, Saucen, Brüherzeugnisse - Beanstandungsrate: 33,7 %

Proben: 104, davon beanstandet: 35

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (18)

In 18 Fällen war die Kennzeichnung unvollständig oder nicht korrekt. Beispielsweise fehlten Herstellerangaben, Füllmengen, Zutaten, QUID. Bei vier vorverpackten Proben war keinerlei Kennzeichnung vorhanden.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (30)

Bei 30 Proben fehlte die Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe bzw. wurde nicht rechtskonform durchgeführt. Insbesondere bei Geschmacksverstärkern waren die Hinweis fehlerhaft. Bei sieben Proben wurde Glutaminsäure in unzulässiger Weise verwendet (Überschreitung der Höchstmenge von 10 g/kg).

Fertiggerichte - Beanstandungsrate: 20,6 %

Proben: 247, davon 51 beanstandet

Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Aufgrund starker sensorischer Abweichungen (Verderb) waren drei Proben zum Verzehr nicht geeignet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (23)

Bei sieben Proben war die Aufmachung/Kennzeichnung geeignet, den Verbraucher zu täuschen. Beispielsweise wurde eine Pizza „Döner mit Fetakäse“ ohne Feta angeboten. Bei zwei Fischgerichten, welche mit Seezunge ausgelobt worden waren, wurden anstelle der Seezunge andere Fischarten (Tropenzunge) nachgewiesen. Bei 16 Proben (Fertigpackungen) wurden diverse Kennzeichnungsmängel (z. B. Verkehrsbezeichnung, MHD, fehlende Klassennamen, unvollständige Herstelleradressen, fehlende LOS-Nummern, ...) festgestellt. Bei fünf Proben war gar keine Kennzeichnung vorhanden.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (31)

Bei 31 Proben fehlte die Kenntlichmachung der verwendeten Zusatzstoffe (Konservierungsstoffe, Glutaminsäure, Süßstoffe) bzw. wurde nicht rechtskonform durchgeführt. Insbesondere auf Speisekarten und Angebotsflyern waren fehlende oder fehlerhafte Zusatzstoffangaben festzustellen.