

2015

**Mayonnaise, Feinkostsalate: 313 Proben, davon 64 (20,4 %) beanstandet**

Nicht zum Verzehr geeignet (4)

Aufgrund mikrobiellen Verderbs waren vier Proben zum Verzehr nicht geeignet.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (36)

Bei vier Proben wurden irreführende Verkehrsbezeichnungen festgestellt. So entsprechen häufig als „Fleischsalat“ bezeichnete Feinkosterzeugnisse in ihrer Zusammensetzung nicht der Verkehrsauffassung.

Bei 24 Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Bei Neun Proben war die Allergenkennzeichnung mangelhaft (fehlte ganz oder war im Zutatenverzeichnis nicht hervorgehoben dargestellt). Ansonsten fehlten z.B. Mindesthaltbarkeitsdatum, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung oder die Mengenangaben wertgebender Bestandteile.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (36)

Bei 34 Proben fehlte die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen bzw. erfolgte nicht rechtskonform. Unter anderem wurde 19x die Verwendung von Süßungsmitteln nicht in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung angegeben.

Bei zwei Proben wurden Zusatzstoffe (1x Glutamat, 1x Sorbin- und Benzoessäure) über der jeweiligen Höchstmenge verwendet

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (1)

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

In einer Probe Feinkostsalat wurden am Ende der Herstellung in mehreren Teilproben pathogene *Listeria monocytogenes* qualitativ nachgewiesen.

Hinweise (30)

Zu 19 Proben gab es fachliche Hinweise meist zu moderat erhöhten Keimkonzentrationen, zu Nachweisen von Krankheitserregern in noch geringer Konzentration aber auch zu geringfügigen Kennzeichnungsmängeln sowie leichten sensorischen Auffälligkeiten.