

2015

Getreideverarbeitungsprodukte: 100 Proben, davon beanstandet 1 (1 %)

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (1)

Eine Probe Mehl wies Kennzeichnungsmängel auf, es fehlte das Mindesthaltbarkeitsdatum.

Hinweise (2)

Eine Probe Mehl wich im Aschegehalt leicht von der deklarierten Mehltypen ab. Bei einem Schoko-Müsli lag der ermittelte Eiweißgehalt leicht über den festgesetzten Toleranzen für die deklarierten Nährwerte. Außerdem war das Mindesthaltbarkeitsdatum einer Probe Mehl abgelaufen.

Brot und Kleingebäck: 92 Proben, davon beanstandet 3 (3,3 %)

Wertgemindert (1)

Eine Probe Roggenbrot wies deutliche Mängel in der sensorischen Beschaffenheit auf, die auf Wirk- und Backfehler hindeuten.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (2)

Bei zwei Proben Fladenbrot wurde die Allergen Kennzeichnung nicht wie gefordert für den Verbraucher kenntlich gemacht.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (1)

Ein Fladenbrot war konserviert, es fehlte die Kennzeichnung des eingesetzten Zusatzstoffes.

Hinweise (2)

Bei einer Probe Naanbrot lag der ermittelte Fettgehalt leicht über den festgesetzten Toleranzen für die deklarierten Nährwerte.

Eine Beschwerdeprobe Mischbrot wurde wegen des Verdachtes auf Mäusefraß eingesandt. Auffällig waren die sehr harte Kruste und Krume, die zum Absplittern geführt haben konnte. Ein typischer Anfraß von Nagern wurde nicht festgestellt.

Feine Backwaren: 249 Proben, davon 50 beanstandet (20,1 %)

Nicht zum Verzehr geeignet (3)

Zwei Proben Fettgebäck (Berliner bzw. Spritzkuchen) wurden in verdorbenem Siedefett hergestellt, zeigten sensorische Mängel und waren damit nicht zum Verzehr geeignet. In der Kruste einer Probe Butterstollen waren zwei feste Folienstücke eingebacken, außerdem wurden sensorische Mängel im Geruch und Geschmack festgestellt

Wertgemindert (12)

Eine Probe Liebesknochen war sensorisch auffällig wegen einer deutlich salzigen Creme, was auch in der chemischen Untersuchung bestätigt wurde. Eine Marzipantorte wurde statt mit Marzipan mit Persipan dekoriert. Einer Probe Quark-Sahnetorte fehlte der deklarierte Sahneanteil und eine Probe Crème Brûlée Torte zeigte deutliche sensorische Abweichungen auf Grund eines Altgeschmacks in der Creme.

Im Fett von zwei Proben Schürzkuchen und einer Apfeltasche wurden hohe Anisidzahlen ermittelt, die auf einen beginnenden Fettverderb des Siedefettes hinweisen.

Fünf Proben Bienenstich entsprachen mit ihrer Zusammensetzung und Menge des Belages nicht den Anforderungen der Leitsätze für Feine Backwaren.

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (20)

Fünf Proben Zwieback enthielten nicht den laut Zutatenliste deklarierten Zuckeranteil (nach Zuckerarten-VO= Saccharose). Die mit der vorläufigen Lebensmittelinformations-Ergänzungsverordnung bei loser Ware geforderte Allergeninformation fehlte bei 11 eingesandten Feinen Backwaren.

Eine Sahnetorte „to go“ war mit einer falschen Kennzeichnung beschriftet, Füllgewicht, schwankende abweichende Füllmengen, Angabe der Zutaten und falscher Gesamtpreis waren ebenfalls auffällig.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (6)

Sechs Proben Obstsahnetorten enthielten Farbstoffe, die nicht deklariert waren, davon fehlte bei drei Proben der Warnhinweis nach Art.24 VO 1333/2008 „ Kann Aktivität und

Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“.

Verstöße gegen sonstige Vorschriften/Hilfsnormen (16)

In 15 Proben Feine Backwaren wurden DGHM- Warnwert- Überschreitungen für Enterobacteriaceen bzw. E. coli festgestellt. Außerdem waren in diesen eingesandten Proben auch achtmal die Richtwerte für Hefen, achtmal für die Gesamtkeimzahl und einmal für Enterobacteriaceen überschritten, was für deutliche Hygienemängel bei der Herstellung bzw. Abgabe von Feinen Backwaren spricht

Eine Probe Franzbrötchen zeigte eine Höchstmengenüberschreitung an Cumarin.

Hinweise (27)

23 Proben Feine Backwaren fielen mikrobiologisch wegen DGHM- Richtwertüberschreitung auf, diese Befunde deuten auf Hygienemängel hin. In zwei Proben Fettgebäckstücken wurden erhöhte Anisidinzahlen festgestellt, die auf den Einsatz von belastetem Frittierfett hinweisen.

Zwei Proben Fettgebäckstücke hatten deutlich erhöhte Gehalte an trans-Fettsäuren. Eine Probe Bienenstich erfüllte nicht ganz die Bedingungen für den Belag an Ölsaaten nach den Leitsätzen für Feine Backwaren.

Ein Blätterteiggebäckstück fiel durch seine Gesamthöhe von 9 cm auf, es fehlte die Blätterteigstruktur und es befand sich ein riesiger Hohlraum im Inneren des Gebäckstückes. Bei einer Probe Butterplundergebäck waren nicht übereinstimmende Buttergehaltangaben auf der Fertigpackung (vorgegart) und dem gebackenem Produkt angebracht.

Teigwaren: 39 Proben, davon beanstandet 0

Hinweise (3)

Zwei Proben Frische Teigwaren fielen durch Richtwertüberschreitungen an Enterobacteriaceen bzw. der Gesamtkeimzahl auf.

Eine Probe Vollkornspaghetti enthielt Eiklarprotein, obwohl keine Eianteile deklariert waren.