

Ergebnisse 2011

Fertiggerichte - Beanstandungsrate: 14,2 %
Von 190 Proben wurden 27 beanstandet.

Gesundheitsschädlich, Gesundheitsgefährdend (1)

Eine Probe Soßenreste aus Gemeinschaftsverpflegung (Verdachtsprobe nach Erkrankungsgeschehen) war mit Staphylokokken-Enterotoxin belastet, was als Krankheitsauslöser identifiziert wurde.

Nicht zum Verzehr geeignet (1)

Eine Probe „gefüllte Chilischoten mit Cheddarkäse“ war sensorisch verdorben (alt, muffig, säuerlich).

Wertgemindert (1)

Eine Probe „Chicken Burger“ enthielt ein 12 x 8 mm großes Knorpelstück

Irreführung, Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (20)

Bei 11 Proben Fischbrötchen mit Matjes war die Verkehrsbezeichnung nicht eindeutig. Bei dem Fischanteil handelte es sich stets nicht um „klassischen“ Matjes, sondern um „Matjes nordischer Art“.

Eine als „Döner“ bezeichnete Probe enthielt die Zusatzstoffe Glutaminsäure und Stärke. Bei einer Probe „Schinken im Brotteig“ wurden im Rahmen der Kennzeichnung für den Fleischanteil zwei unterschiedliche Verkehrsbezeichnungen gewählt (Schinken bzw. Kassler).

Die Fischkomponente eines Mittaggerichtes wurde durch eine Tierarten-Bestimmung (mittels PCR) als Ketalachs identifiziert (Deklaration auf der Speisekarte: Seelachs).

Der Schinkenbelag auf einer Pizza war kein traditioneller Schinken, sondern eine Kochpökelware bestehend aus einem hohen Brätanteil, in den kleine Fleischstückchen eingearbeitet waren. Die Bezeichnung „Schinken“ ist für ein derartiges Erzeugnis irreführend.

Bei vier Proben (Fertigpackungen) wurden diverse Kennzeichnungsmängel festgestellt.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (11)

Bei 10 Proben fehlte die Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe (Konservierungsstoffe, Glutaminsäure, Süßstoffe). Bei einer Probe Fischbrötchen mit Matjes nordischer Art wurde im Fischanteil der Höchstgehalt an Konservierungsstoffen (Benzoessäure 3054 mg/kg) überschritten.

Hinweise (14)

Zu 14 Proben gab es fachliche Hinweise zu geringfügigen Kennzeichnungsmängeln sowie leichten sensorischen Abweichungen.

Suppen, Soßen, Brüherzeugnisse - Beanstandungsrate: 11,2 %
Von 89 Proben wurden 10 beanstandet.

Nicht zum Verzehr geeignet (2)

Zwei Proben „Soljanka“ waren sensorisch und mikrobiologisch verdorben (Schimmelspuren am Deckel, unreiner Geruch)

Wertgemindert (4)

Bei vier Proben „Sauce Hollandaise“ aus Gaststätten konnte die Mitverwendung von Pflanzenfett festgestellt werden: Üblicherweise wird Sauce Hollandaise nur aus Eigelb und Butter sowie Salz und Gewürzen hergestellt. Die Verwendung von Pflanzenfett stellt eine Abweichung von der Verkehrsauffassung dar, welche eine nicht nur unerhebliche Wertminderung zur Folge hat.

Verstöße gegen Kennzeichnungsvorschriften (3)

Bei drei Proben war die Kennzeichnung nicht rechtskonform. Es fehlten z. B. MHD, Nennfüllmenge, Herstellerangaben, Loskennzeichnung.

Zusatzstoffe, fehlende Kenntlichmachung, unzulässige Verwendung (2)

Bei zwei Proben fehlte die Kennzeichnung der verwendeten Zusatzstoffe (Glutaminsäure und Süßstoffe).

Hinweise (4)

Zu vier Proben gab es fachliche Hinweise zu geringfügigen Kennzeichnungsmängeln.