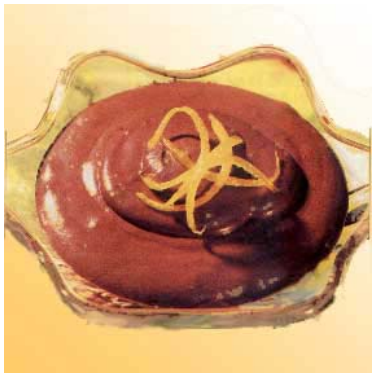
Schokoladenmousse, -pudding und -creme / Gesamtfett, Milchfett, Milchprotein, Zuckerarten, Kakaobestandteile und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 23 *beanstandet: 6*
Beanstandungsgründe: *Zuckerarten (1), Deklaration (5)*

Ausgangslage und Untersuchungsziele

Kann Schokolade Sünde sein? Eine mögliche Antwort darauf gab 1735 Carl von Linné, welcher dem Kakaobaum den Namen *theobroma cacao* gab. Theobroma bedeutet „Speise der Götter".



Ziele unserer Untersuchung waren die Überprüfung der korrekten Nährwertangaben, insbesondere der für Süssspeisen relevanten Fett- und Zuckeranteile sowie der verwendeten Zutaten, insbesondere ob neben Kakao- und Milchfett noch andere Fettkomponenten enthalten sind. Da man auf Milchprotein allergisch reagieren kann, interessierte uns zudem, ob Produkte ohne Deklaration von Milchbestandteilen tatsächlich frei von Milchprotein waren. Nicht zuletzt galt es zu überprüfen ob die „Götterspeisen" tatsächlich relevante Mengen an Theobromin (und Coffein) enthalten und ob die damit errechneten Kakaotrockenmassen den deklarierten Mengen an Kakaopulver, -masse oder Schokolade entsprechen.

Gesetzliche Grundlagen

„Pudding und Creme sind halbfeste oder dickflüssige Zubereitungen aus Müllereiprodukten oder Stärke von Getreide, Leguminosen, Kartoffeln oder anderen Knollenfrüchten mit Milch, Fett, Eiern, Zuckerarten, Wasser oder anderen Zutaten. Sie können geschmackgebende Zutaten wie Fruchtsaft, Kakao, Mandelmehl, vermahlene Nüsse, getrocknete Früchte oder Fruchtbestandteile oder Gewürze enthalten." (LMV Art. 150).
„Pudding- und Cremepulver muss bei Zubereitung nach Gebrauchsanweisung ein Lebensmittel nach Artikel 150 ergeben." (LMV Art. 151).
Schokoladenmousse, -pudding oder -creme sowie Pulver zum Herstellen dieser Leckereien enthalten meist verschiedene Zusatzstoffe. Am häufigsten werden Verdickungsmittel (z.B. Guarkernmehl), Geliermittel (z.B. Carragen oder Gelatine), Emulgatoren (z.B. Lecithin), Aromen (z.B. Vanillin) und Stabilisatoren (z.B. Phosphate) eingesetzt. Diese Zusatzstoffe sind auch zugelassen.
Es gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften (LMV, 5. Kapitel, Art. 19 bis 36).

Probenbeschreibung

In 8 verschiedenen Geschäften wurden 23 Proben erhoben. 14 Produkte, darunter 9 Cremes, 3 Pudding und 2 Mousses, waren fertig zubereitet. Das Pulver der restlichen 9 Produkte liess sich mit Milch zu Creme (7), Pudding (4) oder Mousse (1) anrühren. Unter den Köstlichkeiten befanden sich eine Light-Creme mit Süssstoffen sowie 2 biologische Produkte.

Prüfverfahren

Zur Bestimmung des Fettgehalts wurden die Proben mit Salzsäure in Gegenwart von Toluol aufgeschlossen und das Fett zugleich extrahiert. Ein Aliquot der organischen Phase wurde im Stickstoffstrom eingedampft und der Fettrückstand gewogen. Die Bestimmung des Milchfettgehalts bzw. der Fettsäurezusammensetzung erfolgte nach Überführung der Fettsäuren in ihre Methylester und Analyse mittels GC-FID. Milchproteine liessen sich mit einem ELISA Verfahren aufspüren. Die Zucker wurden mittels Ionenchromatographie aufgetrennt und quantifiziert. Die quantitative Bestimmung der Alkaloide (Coffein und Theobromin), welche zur Berechnung der Kakaotrockenmasse benötigt werden, erfolgte mittels HPLC und UV-Detektion.

Ergebnisse

- Der Gesamtfettgehalt sowie der Milchfettgehalt sämtlicher geprüften Proben entsprachen der Deklaration.
- Die Zusammensetzung der Fettsäuren zeigte, dass neben Kakao- und Milchfett keine anderen Fettkomponenten enthalten sind.
- In den Produkten ohne Deklaration von Milchbestandteilen konnten keine oder nur geringe Mengen (bis ca. 75 mg/kg) Milchproteine nachgewiesen werden.
- Der Gesamtzuckergehalt gab zu keinerlei Bemerkung Anlass. Ein Produkt enthielt ca. 0.65 % Fructose. Diese Zutat wurde jedoch nicht deklariert, was beanstandet werden musste.
- Die fettfreien Kakaotrockenmassen entsprachen den deklarierten Mengen an Kakao, Kakaopulver oder Schokolade. Sie lagen im Bereich von 0.9 bis 2.6 % für Fertigprodukte, bzw. im Bereich von 7.5 bis 15.0 % für Pulver zum Anrühren mit Milch.
- Bei 3 verschiedenen Pulvern einer Firma erfolgte die Nährwertangabe nur bezogen auf das mit Milch angerührte Fertigprodukt. Dabei wurde dem Konsumenten überlassen, ob er für die Zubereitung Pastmilch, UHT-Milch oder Milch-Drink mit einem reduzierten Fettgehalt verwendet. Bei einer dieser Proben wurde dem Zubereiter zudem überlassen, ob er 500 ml für Pudding oder 600 ml für eine Creme einsetzt. Eine genaue Nährwertangabe des Fertigprodukts ist unter diesen Vorraussetzungen nicht möglich. Die Nährwertdeklarationen waren zu beanstanden.
- Auf zwei Produkten einer anderen Firma wurden Schokoladestückchen abgebildet und das Wort „Chocolat“ ausgelobt, ohne auf der Verpackung die eingesetzten Mengen an Schokolade, Kakaopulver oder Kakaomasse zu deklarieren. Beide Produkte erwähnten die Zutat MCT-Öl. Welcher Konsument weiss, was MCT heisst und dass dieses rekonstituierte Fett (mittelkettige Triglyceride) als Emulgator eingesetzt wird? Inwieweit das Produkt zu beanstanden ist, wurde dem zuständigen kantonalen Laboratorium überlassen.

Massnahmen

Die Produkte mit den oben erwähnten Mängeln wurden beanstandet, beziehungsweise im Falle von Deklarationsmängeln, dem zuständigen kantonalen Laboratorium zur abschliessenden Beurteilung und Bearbeitung überwiesen.

Schlussfolgerungen

Die Beanstandungsquote liegt bei 26 %. Solche Lebensmittel müssen auch in Zukunft gelegentlich kontrolliert werden.