



## Fertigteige und Snacks / Transfettsäuren, Fettsäuren und Gesamtfett

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 3 (10 %)

Beanstandungsgrund:

Höchstwertüberschreitung, Deklaration

### Ausgangslage

Transfettsäuren können bei industriell gehärteten Pflanzenfetten entstehen. Studien belegen, dass eine erhöhte Aufnahme von Transfettsäuren den Gehalt an LDL-Cholesterin (Low Density Lipoprotein – das "schlechte" Cholesterin) im Blut steigert, wodurch das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zunimmt. Deshalb wurde der Gehalt in Produkten mit pflanzlichen Ölen und Fetten auf ein unbedenkliches Niveau limitiert.



### Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Wie hoch sind die Gehalte an Transfettsäuren?
- Wie viele ungesättigte Fettsäuren enthalten die Proben und stimmt der deklarierte Gehalt?
- Wie viel Fett enthalten die Proben und stimmt der deklarierte Fettgehalt?

### Gesetzliche Grundlagen

- Der Transfettgehalt in Lebensmitteln, bezogen auf den pflanzlichen Fettanteil, ist auf maximal 2 g/100g (2 %) limitiert (Speiseölverordnung Art. 3 und Art. 7).
- Gemäss Art. 10 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) müssen sämtliche Angaben auf der Verpackung den Tatsachen entsprechen.

### Probenbeschreibung

Die Auswahl der Proben beschränkte sich auf Produkte, welche ausschliesslich pflanzliche Öle und Fette enthalten. Darunter fallen z.B. Fertigteige (u.a. Blätter-, Kuchen- und Pizzateige) und diverse Snacks. Die Proben wurden mehrheitlich bei Grossverteilern erhoben.

Typ/Art	Herkunft	Anzahl Proben
Fertigteige	Schweiz (6), Frankreich (2), Österreich (1), Ungarn (1), Kroatien (1)	11
Snacks Chips	Belgien (3), Deutschland (3), Niederlande (3), Schweiz (2), Spanien (2), Thailand (2), United Kingdom (1), Schweden (1), Frankreich (1), Europa (1)	19
<b>Total</b>		<b>30</b>

## Prüfverfahren

Zum Nachweis der verschiedenen Fettsäuren im Produkt und des Gesamtfetts wurde die Fettsäureverteilung nach Methode SLMB 1612.2 bestimmt. Dazu wurden die Proben mit einem geeigneten Lösemittel extrahiert, die Triglyceride unter alkalischen Bedingungen zu Fettsäuremethylester umgeestert und mittels Gaschromatographie analysiert.

## Ergebnisse

### Fertigteige

- Alle überprüften Fertigteige entsprachen den gesetzlichen Anforderungen bezüglich Transfettgehalt und Deklaration der Fette. Folgende Werte wurden ermittelt:

<b>Fertigteige</b>	<b>Mittelwert</b>	<b>Bereich</b>
Transfettsäuren (g/100g pfl. Fett)	0,8	0,3 bis 1,2
Gesättigte Fettsäuren (g/100g Probe)	5,6	0,2 bis 15,7
Fettgehalt (g/100g Probe)	12,6	1,0 bis 31,3

### Snacks

- Folgende Werte wurden gemessen:

<b>Snacks</b>	<b>Mittelwert</b>	<b>Bereich</b>
Transfettsäuren (g/100g pfl. Fett)	0,8	0,4 bis 4,1
Gesättigte Fettsäuren (g/100g Probe)	5,1	1,3 bis 9,3
Fettgehalt (g/100g Probe)	22,5	4,9 bis 34,8

- Von den 19 untersuchten Snacks mussten drei Proben (16 %) beanstandet werden:  
Eine Probe enthielt zuviel Transfettsäuren (4g/100g pfl. Fett). Erlaubt sind maximal 2g/100g.  
Bei einer Probe stimmte die deklarierte Menge an gesättigten Fettsäuren von 2,7 g/100g nicht mit den gemessenen 8,7 g/100g überein.  
Eine Probe enthielt 20 g/100g Fett. Deklariert waren nur 2 g/100g.
- Die übrigen Snacks waren in Ordnung.

## Schlussfolgerung und Massnahmen

- Eine Gesundheitsgefährdung durch den erhöhten Transfettgehalt in der beanstandeten Snack-Probe kann ausgeschlossen werden. Das Produkt entspricht jedoch nicht der guten Herstellungspraxis, wie sie in der Schweiz gefordert wird. Der Warenbesitzer hat eine entsprechende Beanstandung erhalten.
- Aufgrund der Tatsache, dass 16% der Snack-Produkte bezüglich Transfettgehalt oder der Fettdeklaration Mängel aufwiesen, werden wir auch in Zukunft Überprüfungen vornehmen.