

Lactosefreie Produkte / Gesamtzuckergehalt, Lactose, Milchprotein und Kennzeichnung

Gemeinsame Kampagne der Kantone Basel-Stadt (Schwerpunktlabor) und Basel-Landschaft

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 6

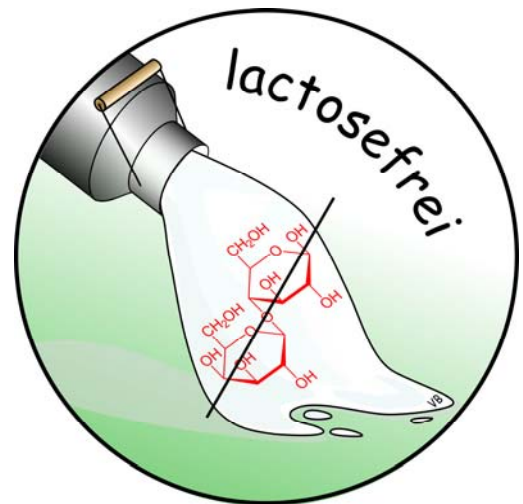
Beanstandungsgründe:

Lactosegehalt (1), Zuckergehalt (1), Kennzeichnung (4)

Ausgangslage

Beim Säugling wird bei der Verdauung die Lactose (Milchzucker) durch das Enzym Lactase in die Monosaccharide Galactose und Glucose gespalten. Wird das Enzym im Erwachsenenalter nicht mehr gebildet, was in Asien oder Afrika eine normale Begebenheit ist, so wird der Milchzucker im Dickdarm durch Bakterien vergoren. Dabei entstehen Verbindungen, die unter anderem zu Blähungen und Durchfall führen können. In Europa sind rund 20% der Bevölkerung von einer solchen Lactoseintoleranz betroffen. [Wikipedia]

Bei lactosefreien Produkten wird die Lactose enzymatisch gespalten oder die Zutat Milch durch ein anderes Lebensmittel ersetzt. Die Vielfalt solcher Produkte nimmt laufend zu, so dass auch Personen mit einer Lactose-Unverträglichkeit ein breites Sortiment an Produkten geniessen können.



Untersuchungsziele

Ziel der Untersuchung von lactosefreien Produkten war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Dafür wurden folgende Parameter untersucht:

- Gesamtzuckergehalt
- Lactosegehalt
- Milchproteingehalt
- Kennzeichnung

Gesetzliche Grundlagen

Gemäss der Verordnung über Speziallebensmittel Art. 5 gilt ein Lebensmittel als „lactosefrei“, wenn das genussfertige Produkt weniger als 0.1 g Lactose pro 100 g oder ml enthält.

Milch enthält Proteine, die bei sensibilisierten Personen Allergien verursachen können. Milchbestandteile sind deshalb gemäss Kennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 immer zu deklarieren, auch wenn es sich bei der Milch nur um eine Kontamination handeln könnte (ab einer Menge von 0.1% Milch).

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In insgesamt vier verschiedenen Geschäften in Basel und einem Geschäft im Kanton Basel-Landschaft wurden 30 lactosefreie Produkte erhoben. Es handelte sich um lactosefreie Milchprodukte wie Joghurt (5), Milch (4), Käse (3), Butter (1), Rahm (1), Milchsokolade (1) oder andere als lactose- oder milchfrei ausgelobte Produkte (15).

Die Produkte wurden in der Schweiz (20), Deutschland (5) oder Italien (5) hergestellt.

Prüfverfahren

Die Zuckerarten Glucose, Fructose, Lactose, Saccharose und Maltose wurden mittels Ionenchromatographie (Anionenaustauscher) quantitativ bestimmt. Milchproteine wurden mittels ELISA nachgewiesen.

Ergebnisse und Massnahmen

Zuckerarten

Die Zuckermengen lagen im Bereich von 0 bis 45%. Die in der Nährwertdeklaration deklarierten Gehalte konnten in 29 Fällen bestätigt werden. In einem Getreideprodukt wurde ein Zuckergehalt von 2 g/100 g deklariert. Wir bestimmten einen Gehalt von 0.5 g/100 g.

In einem Frischkäse mit der Kennzeichnung „lactosefrei“ konnten wir 1 g/100 g Lactose nachweisen. Der Gehalt war somit 10-fach zu hoch.

Beide Proben wurden beanstandet.

Milchprotein

In den 16 Proben, welche gemäss Zutatenverzeichnis keine Milch enthalten, konnte auch kein Milchprotein nachgewiesen werden.

Kennzeichnung

Wegen Deklarationsmängeln kam es zu folgenden Beanstandungen bzw. Überweisungen an das zuständige Amt:

- Schlechte Lesbarkeit der Kennzeichnungselemente (1)
- Nicht den Anforderungen (LKV Art. 25) entsprechende Nährwertkennzeichnungen (2)
- Täuschende Angabe „Lactose < 0.3 g / 100 ml“ bei einem lactosefreien Produkt (1)
- Widersprüchliche Angaben bezüglich Salzgehalt und Zutaten bei einem Frischkäse (1)

Schlussfolgerungen

Dass in einem Frischkäse „lactosefrei“ rund 1 g Lactose in 100 g enthalten ist, könnte für eine Person mit Lactoseintoleranz problematisch sein. Alle übrigen Produkte waren bezüglich Lactosefreiheit jedoch konform. Die Beanstandungsquote von 20% bedeutet, dass diese Produktkategorie auch in Zukunft untersucht werden muss.