

## Saucen / Fettgehalt, Sorbin- und Sorbinsäure, Allergene (Sellerie und Milchprotein) und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 30

beanstandet: 6

Beanstandungsgründe:

Zusammensetzung (2), Deklaration (4)

### Einleitung

Sauce oder Soße, (v. franz.: sauce Tunke, Brühe; latein.: salsa gesalzene Brühe → sal, Salz) ist eine flüssig bis sämig gebundene Beigabe zu verschiedenen Gerichten, Salaten, Desserts, etc. Saucen verfeinern viele Speisen. Die guten Köche bereiten sie meist selbst zu. Man kann aber Saucen zum Wärmen oder Kaltessen auch fixfertig kaufen oder sich ein Pulver oder Konzentrat besorgen, welches zur Vollendung noch mit Wasser, Rahm oder Milch angerührt und aufgekocht wird.



### Untersuchungsziele

Die Untersuchungskampagne hatte zum Ziel, den deklarierten Fettgehalt zu überprüfen, nicht deklarierte Konservierungsmittel (Sorbin- und Benzoesäure) und Allergene (Sellerie- und Milchprotein) aufzuspüren und die Deklarationsvorschriften zu überprüfen.

### Gesetzliche Grundlagen

In der Verordnung über Suppen, Gewürze und Essig wird in Art. 8 die Sauce definiert als ein Erzeugnis aus Zutaten wie Bouillons, Getreide- oder Leguminosenmehlen, Stärkemehlen, Eiern oder Milch.

Es sind einige Zusatzstoffe zugelassen, darunter auch die Konservierungsmittel Sorbin- und Benzoesäure in folgenden Mengen (Zusatzstoffverordnung, Anwendungsliste, Ziffer 11.04):

Zusatzstoff	E-Nummern	Max.	Bemerkung
Sorbinsäure / Sorbate	E200, 202, 203	2 g/kg	Für emulgierte Saucen (Fett < 60%)
Sorbinsäure / Sorbate	E200, 202, 203	1 g/kg	Für emulgierte Saucen (Fett > 60%)
Sorbinsäure / Sorbate	E200, 202, 203	1 g/kg	Für nicht emulgierte Saucen
Benzooesäure / Benzoate	E210-213	1 g/kg	Für nicht emulgierte Saucen

Für Allergene gibt es gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 folgende Regelungen:

Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe nach Anhang 1 sind oder aus solchen gewonnen wurden, und die, wenn auch möglicherweise in veränderter Form, im Endprodukt vorhanden bleiben, müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von Sellerie, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Sellerie enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Die verantwortliche Person muss belegen können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 26 und der LKV.

### Probenbeschreibung

In acht Geschäften wurden 30 Produkte erhoben. Die Saucen wurden in den verschiedensten Ländern hergestellt: Italien (7), Indien (5), Deutschland (3), Belgien (2), China (2), Schweiz (2),

Thailand (2), Türkei (2), Holland (1), Hong Kong (1) und Mazedonien (1). Bei einem Produkt stand „EU“ als Produktionsland, bei einem anderen fehlte die entsprechende Angabe.

### 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. Zur Bestätigung des abweichenden Wertes wurde die betroffene Probe mit Salzsäure aufgeschlossen, säurefrei filtriert und das Fett mittels Petroleumbenzin (Soxhlet) extrahiert, dann getrocknet und gewogen (SLMB 22/5.1). Die quantitative Bestimmung der Konservierungsmittel Sorbin- und Benzoessäure bzw. deren Salze erfolgte mittels HPLC und UV-Detektion. Nach Selleriebestandteilen wurde mittels real-time PCR gesucht. Milchproteine liessen sich mit einem ELISA Verfahren aufspüren.

### Ergebnisse

- **Fettgehalt:** Die Fettgehalte lagen im Bereich von 0.3 bis 62%. Eine Pastasauce enthielt 2.0 g Fett statt wie deklariert 1.1 g Fett und wurde beanstandet. Bei den anderen Produkten mit Nährwertkennzeichnung entsprachen die Mengen der Deklaration.
- **Sorbinsäure:** Sorbat oder Sorbinsäure konnte in drei Produkten nachgewiesen werden und wurde auch entsprechend deklariert. Die zulässigen Mengen wurden eingehalten.
- **Benzoessäure:** Benzoat oder Benzoessäure konnte ebenfalls bei drei Saucen in zulässigen Mengen nachgewiesen werden. In einem Fall wurde das Konservierungsmittel allerdings nicht in der Zutatenliste aufgeführt. Die Probe wurde beanstandet.
- **Selleriebestandteile:** In vier Proben konnten Selleriebestandteile nachgewiesen werden. In zwei dieser Saucen wurde die Zutat Sellerie auch deklariert. In zwei weiteren Fällen waren die Mengen sehr gering ( $\ll 0.1\%$ ) und somit unterhalb der Deklarationsgrenze. Die Herstellerfirma wurde darauf aufmerksam gemacht und um eine Stellungnahme gebeten. Die Abklärungen ergaben, dass es sich um geringste Kontaminationen mit Sellerie (unterhalb der Deklarationsgrenze) handelte, jedoch bereits alle möglichen Massnahmen ergriffen wurden, um diese möglichst zu vermeiden.
- **Milchbestandteile:** Milchprotein (ohne entsprechende Deklaration) konnte nur in zwei Produkten (Saucen-Konzentrate) nachgewiesen werden. Im einen Fall entsprach dies einer Menge von 8.9, im anderen Fall einer Menge von 1.7 g Milch / kg. Die Abklärungen ergaben, dass die gefundenen Milchproteine vom in der Zutatenliste deklarierten Milchezucker stammten. Da die Konzentrationen im zubereiteten Produkt unterhalb der Deklarationsgrenze für Allergen lagen, wurde der Hersteller nur darüber informiert und es kam zu keiner Beanstandung.
- **Deklaration:** Die Lesbarkeit der Etiketten liess bei zwei Produkten zu wünschen übrig. Die Produkte wurden beanstandet. Bei einer Probe wurden Peperoni und Auberginen abgebildet. In der Zutatenliste wurden jedoch keine Auberginen erwähnt. Zudem fehlten die Mengenangaben (QUID) dieser beiden Zutaten sowie die Deklaration des Produktionslandes. Bei einem anderen Produkt fehlten die QUID-Mengenangaben der ebenfalls bildlich hervorgehobenen Zutaten und die korrekte Sachbezeichnung. Zudem fehlte das Warenlos. Auch die Datierung war nicht korrekt. Diese vier Produkte wurden beanstandet.
- **Weitere Auffälligkeiten:** In einem Geschäft waren die Mindesthaltbarkeitsdaten von zwei Proben abgelaufen; bei dem einen Produkt rund 1.5 Jahre vor Erhebung. Der Verkäufer wurde darauf aufmerksam gemacht. In einer deutschen Zutatenliste wurde „melkzuur“ aufgelistet. Dabei könnte es sich um einen Übersetzungsfehler gehandelt haben. Gemeint war sicherlich „Milchsäure“. Wir baten den Verkäufer, den Hersteller darüber zu informieren.

### Schlussfolgerungen

Die Beanstandungsquote lag, wie bereits vor drei Jahren, bei 20%. Da offensichtlich, bei den heute auf dem Markt erhältlichen Produkten, neben den allgemeinen Deklarationsmängeln auch die Zusammensetzung teilweise mangelhaft deklariert ist, werden Saucen auch in Zukunft kontrolliert werden müssen.