

## Früchteriegel / Fettgehalt, Zuckerarten und schweflige Säure

Anzahl untersuchte Proben: 9

beanstandet: 1

Beanstandungsgründe:

Zusammensetzung (1); Deklaration (1)

### Ausgangslage

Früchteriegel enthalten in erster Linie Früchte, Nüsse oder Getreidearten und Zucker. Viele sind auf Kinder ab ca. einem Jahr zugeschnitten. Aber auch Erwachsene schätzen die Riegel als Zwischenmahlzeit.



### Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Wie hoch ist der Fettgehalt und ist der deklarierte Gehalt korrekt?
- Wie hoch ist der Kohlenhydrat- und Zuckergehalt? Entsprechen die enthaltenen Zuckerarten den Erwartungen gemäss Zutatenliste?
- Sind die eingesetzten Früchte geschwefelt und in diesem Fall korrekt deklariert?

### Gesetzliche Grundlagen

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot, LGV Art. 10). Es gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

### Probenbeschreibung

In sechs verschiedenen Geschäften wurden neun verschiedene Früchteriegel erhoben. Vier Proben enthielten Zutaten aus biologischem Anbau. Die untersuchten Proben wurden vor allem in Deutschland hergestellt. Ein Produkt stammte aus Spanien, ein anderes aus Kanada.

### 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. Ergänzend wurde der Fettgehalt einiger Proben mittels Soxhlet-Methode bestimmt. Die Zuckerarten wurden mittels Ionenchromatographie analysiert. Die Befunde wurden mit enzymatischen Verfahren bestätigt. Die schweflige Säure wurde titrimetrisch bestimmt.

### Ergebnisse und Massnahmen

#### Allgemeine Zusammensetzung

- Die Früchteriegel enthielten rund 1.5 bis 18% **Fett**.
- Die Riegel enthielten zwischen 43 und 80% **Kohlenhydrate**. Die **Zuckermengen** lagen im Bereich von 20 bis 63%.
- In keiner Probe konnte **schweflige Säure** (Schwefeldioxid; E220) nachgewiesen werden.

#### Spezielle Befunde

- Eine Probe entsprach in dreifacher Hinsicht nicht den gesetzlichen Anforderungen und musste beanstandet werden: Der deklarierte Fettgehalt war zu hoch. Auch mit der Zutatenliste stimmte etwas nicht. Gemäss Deklaration bestehe der Riegel aus 97% Apfel, die Probe enthielt jedoch 23% Saccharose, 7% Glucose und 27% Fructose. Schliesslich entsprach auch die Nährwertkennzeichnung in der Darstellung nicht den Vorschriften gemäss LKV Art. 25 und 26.
- Zwei Proben enthielten rund 0.3% Lactose, welche nicht deklariert war. Wir verzichteten auf Beanstandung, forderten die Verkäufer jedoch auf, den Hersteller oder Lieferanten über den Befund zu informieren.

### Schlussfolgerungen

Da eine Probe beanstandet werden musste und in zwei anderen nicht deklarierte Lactose nachgewiesen werden konnte, ist eine Nachkontrolle bei Gelegenheit vorgesehen.

Ergänzender Kommentar des Vereins "[Gesünder Basel](#)"