

Sojasaucen / Gesamtstickstoffgehalt, Trockensubstanz und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 20

beanstandet: 10

Beanstandungsgründe:

Zusammensetzung (9), Deklaration (5)

Ausgangslage

Sojasauce ist eine asiatische Würzsauce, die aus Wasser, Sojabohnen, Getreide und Salz hergestellt wird. Es gibt natürlich gebraute sowie industriell hergestellte Varianten. Sie stammen in erster Linie aus Japan und China. Die Qualität von Sojasauce wird in einem sensorischen Test beurteilt, der sich in Japan Kikimi nennt. Vier Kriterien sind dabei wichtig: Farbe, Konsistenz, Geruch und Geschmack. (wikipedia)



Untersuchungsziele

Im Rahmen der chemischen Analysen galt es den Gesamtstickstoffgehalt sowie die Trockensubstanz zu messen und zu beurteilen. Auch die Etiketten wurden bezüglich Vollständigkeit der Deklaration überprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Sojasauce wird in der Verordnung über Suppen, Gewürze und Essig umschrieben (Art. 9, Anhang1):

Sojasauce ist eine würzähnliche Sauce, die durch enzymatischen und teilweise säurehydrolytischen Abbau überwiegend von Sojabohnen und entfettetem Sojamehl hergestellt wird. Zur Geschmacksbeeinflussung kann sie Zutaten wie Speisesalz oder Zuckerarten enthalten. Sojasauce muss folgende Anforderungen erfüllen:

Parameter	Mindestgehalt
Aminosäure-Stickstoff	0.4%
Gesamtstickstoff	1%
Trockensubstanz	25%

Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In sieben Geschäften wurden 20 verschiedene Sojasaucen erhoben. Die Produkte stammten aus Holland (7), Thailand (5), China (3), Singapur (2), Malaysia (1) und den Philippinen (1). Bei einem nur mit asiatischen Schriftzeichen gekennzeichneten Produkt konnte das Produktionsland nicht eruiert werden.

Prüfverfahren

Das Kjeldahl-Verfahren wurde zur Bestimmung des Gesamtstickstoffgehaltes angewandt. Die Trockensubstanz wurde nach SLMB-Methode 13/2 bzw. 12/2 bestimmt (Trocknung mit Seesand bei 104°C im Trockenschrank).

Ergebnisse und Massnahmen

- Die **Gesamtstickstoffgehalte** lagen im Bereich von 0.1 bis 1.4%. 9 der 20 Sojasaucen mussten beanstandet werden, da der Stickstoffgehalt unter 1% lag. Ähnliche Beobachtungen machte das Kantonale Labor in Zürich bei den Untersuchungen von Würzen und Saucen im Jahr 2006.
- Die **Trockensubstanzen** lagen zwischen 22 und 77%. Nur eine Probe war zu wässrig. Diese Sauce mit nur 22% Trockenmasse entsprach auch bezüglich Gesamtstickstoffgehalt nicht den Anforderungen.

- Auf Grund fehlerhafter **Deklarationen** kam es zu fünf Beanstandungen: Nicht Leichtlesbarkeit der Etiketten (2x), nicht zulässige Datierungsform, vereinzelt fehlende Zutaten in der deutschsprachigen Zutatenliste und fehlende Deklarationen in einer Amtssprache.

Schlussfolgerungen

Die Beanstandungsquote liegt bei 50%. Was man in Asien unter „Sojasauce“ versteht, scheint sich nicht immer mit den schweizerischen gesetzlichen Anforderungen zu decken. Sojasaucen müssen folglich auch in Zukunft kontrolliert werden.