

Autor: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Knäckebröt & Cracker / Fettgehalt, Proteingehalt, Allergene, GVO und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 27

beanstandet: 2

Hinweise betreffend Allergenen: 2

Beanstandungsgründe:

Fettgehalt (1), Kennzeichnung (1)

Ausgangslage

Knäckebröt und Cracker enthalten in erster Linie Getreidemehle. Viele Produkte sind angereichert mit Kürbiskernen, Sesam, Leinsamen oder anderen Zutaten. Einige der Zutaten gehören zu den Allergenen. Eine fehlende Angabe oder eine Verschleppung einer solchen Zutat bei der Herstellung könnte für Allergiker problematisch sein.



Untersuchungsziele

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Wie viel Fett enthalten die Produkte? Stimmt der deklarierte Fettgehalt?
- Wie hoch ist der Proteingehalt in solchen Produkten? Ist der deklarierte Gehalt korrekt?
- Können Allergene nachgewiesen werden, die nicht deklariert sind?
- Sind gentechnisch veränderte Organismen nachweisbar?
- Werden die allgemeinen Anforderungen an die Deklaration eingehalten?

Gesetzliche Grundlagen

Für Allergene gelten 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, 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 Haselnuss, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Haselnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen.

Lebensmittel und Zusatzstoffe, die gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind oder daraus gewonnen wurden, dürfen nach Artikel 22 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) nur mit einer Bewilligung des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) in Verkehr gebracht werden. Lebensmittel und Zusatzstoffe, die bewilligte GVO-Erzeugnisse sind, sind mit dem Hinweis „aus gentechnisch/genetisch verändertem X hergestellt“ zu kennzeichnen. Auf diesen Hinweis kann verzichtet werden, wenn keine Zutat solches Material im Umfang von mehr als 0.9 Massenprozent enthält und belegt werden kann, dass die geeigneten Massnahmen ergriffen wurden, um das Vorhandensein solchen Materials in der Zutat zu vermeiden.

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

Probenbeschreibung

In 8 verschiedenen Geschäften wurden 27 Knäckebröte oder Cracker, darunter 5 biologische Produkte, erhoben. Die Lebensmittel wurden im Inland (8), Deutschland (9), Italien (3), Frankreich (2), Belgien (1), England (1), Finnland (1), Österreich (1) oder Spanien (1) hergestellt.

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. Als Bestätigung wurde der Fettgehalt mittels „Soxhlet“ bestimmt. Für die Bestimmung des Proteingehaltes wurde das „Kjeldahl“-Verfahren angewandt. Die Nüsse, Sesam, Soja und Lupinen wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Milch, Ei und Gluten wurden mit verschiedenen ELISA Verfahren aufgespürt und quantifiziert. Zur Kontrolle, ob gentechnisch veränderte Organismen enthalten sind, wurde mit real-time PCR Screening-Methoden auf die Anwesenheit von gentechnisch veränderten Pflanzen untersucht.

Ergebnisse und Massnahmen

Fette

Die Fette in den Gebäcken stammen in erster Linie von den zugegebenen Nüssen, Kernen, Samen und Ölen. Es sind, im Vergleich zu tierischen Fetten, Fette mit einem hohen Gehalt an ungesättigten Fettsäuren. Die Fettgehalte variierten von 2.1 bis 28.6%. Bei einer Probe stimmte der deklarierte Fettgehalt von 5.2 g / 100 g nicht. Wir bestimmten eine Menge von 8.6 g / 100 g. Die Probe wurde beanstandet.

Proteingehalt

Die Proteingehalte lagen im Bereich von 6.3 bis 20.2%. Diesbezüglich musste keine Probe beanstandet werden.

Allergene

Die Proben wurden bezüglich Soja, Sesam, Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie, Cashewnuss, Erdnuss, Paranuss, Pecannuss, Macadamianuss, Lupinen, Milch und Ei analysiert. Abgesehen von Allergenen im Spurenbereich unterhalb der Deklarationslimite, konnten Allergene nur in den Proben nachgewiesen, welche diese als Zutat in der Zutatenliste aufgeführt hatten.

In zwei Fällen wurden die Betriebe über unsere Ergebnisse informiert, da die Proben ohne entsprechenden Hinweis mehr als 80 ppm Milch enthielten.

In den zwei als „glutenfrei“ ausgelobten Produkten fanden wir kein Gluten.

Gentechnisch veränderte Organismen

Es konnten keine GVO-Spuren nachgewiesen werden. Somit musste keine Probe beanstandet werden.

Deklaration

Bezüglich der Kennzeichnung musste eine Probe beanstandet werden: Die Zutaten wurden nicht in mengenmässig absteigender Reihenfolge aufgelistet, die Datierungsangaben waren widersprüchlich, die Angabe der Adresse des Herstellers war schlecht lesbar und die Angabe des Warenloses fehlte.

Schlussfolgerungen

Aufgrund der zufriedenstellenden Ergebnisse drängt sich in der nächsten Zukunft die Kontrolle von Knäckebrot oder Cracker nicht auf.