

Laugengebäck und Sandwiches mit Hinweis auf Butter / Buttergehalt

Anzahl untersuchte Proben: 19

beanstandet: 1 (5%)

Beanstandungsgründe:

Deklaration (1)

Ausgangslage und Untersuchungsziel

Aufgrund ihrer besonderen sensorischen Eigenschaften wird die Butter als Füllung bzw. zum Bestreichen von Laugengebäck und Sandwiches von vielen Konsumenten gegenüber Margarine bevorzugt. Sowohl der höhere Preis als auch die schlechtere Streichfähigkeit können Produzenten jedoch dazu veranlassen, die Butter ganz oder teilweise durch pflanzliche Fette zu ersetzen.

Nachdem im letzten Jahr ein Viertel der untersuchten Proben entgegen der Deklaration anstelle von Butter Margarine oder mit Margarine vermischte Butter enthielten, war dieses Jahr eine Wiederholung der Untersuchung als Nachkontrolle angezeigt, um den Erfolg der verfügten Massnahmen zu überprüfen.

Gesetzliche Grundlagen

Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Umhüllungen, Verpackungen, Umhüllungs- und Verpackungsaufschriften, die Arten der Aufmachung und die Anpreisungen müssen gemäss Art. 10 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung (LGV) den Tatsachen entsprechen beziehungsweise dürfen nicht zur Täuschung namentlich über Natur, Herkunft, Herstellung, Produktionsart, Zusammensetzung, Inhalt und Haltbarkeit der betreffenden Lebensmittel Anlass geben.

Probenbeschreibung

In 13 Verkaufsstellen (Bäckereien/Konditoreien, Bäckerei-Theken von Lebensmittelgeschäften, Strassenverkaufsstände, Cafés) wurden 15 offen angebotene und 4 vorverpackte Laugengebäcke (Brezel, Silser) und Sandwiches erhoben, welche gemäss mündlicher Auskunft des Verkaufspersonals bzw. laut Deklaration Butter als Füllung bzw. Aufstrich enthielten.

Prüfverfahren

Der Milchfettgehalt der Füllung bzw. des Aufstrichs wurde nach der Methode 3.7 in Kapitel 7 des Schweizerischen Lebensmittelbuchs bestimmt. Dabei werden durch alkalische Umesterung der Triglyceride im Lebensmittel die Fettsäuremethylester (FAME) gebildet, welche anschliessend mittels GC/FID bestimmt werden. Die Berechnung des Milchfettgehaltes erfolgte primär über den durchschnittlichen Buttersäuregehalt von Milchfett. Zusätzlich wurde eine Auswertung über den gemittelten Responsefaktor von reinem Milchfett durchgeführt. Stimmen beide Resultate innerhalb der natürlichen Schwankung des Buttersäuregehalts in Milchfett überein, so kann davon ausgegangen werden, dass kein Fremdfett zugesetzt wurde. Der Buttergehalt wurde basierend auf einem Milchfettgehalt von Butter von ca. 82% berechnet.

Ergebnisse und Schlussfolgerungen

- 11 Proben (58%) enthielten unvermischte Butter.
- 7 Proben (37%) enthielten Butter, welche mit 10 bis 30% Wasser vermischt war, jedoch kein Fremdfett enthielt. Das Schaumigschlagen von Butter unter Zugabe von 200 g Wasser pro kg Butter, woraus ein Wassergehalt von ca. 30 % resultiert, ist in der Branche jedoch üblich, weshalb in diesen Fällen auf eine Beanstandung verzichtet wurde.
- Lediglich ein vorverpacktes Sandwich enthielt entgegen der Deklaration keine Butter, war aber auch nicht mit Margarine oder einem anderen pflanzlichen Fett bestrichen. Die Probe wurde beanstandet.

Die wesentlich tiefere Beanstandungsquote von 5% gegenüber der im letzten Jahr durchgeführten Untersuchung (28%) weist darauf hin, dass unsere Kontrollen in diesem Bereich offenbar wirksam sind.