

**Autorin:** Dr. Evelyn Ilg Hampe

## **Salatsaucen / Fettgehalt, Proteingehalt, diverse Allergene, Knoblauch und Zwiebeln, Konservierungsmittel und Kennzeichnung**

*Anzahl untersuchte Proben: 27*

*beanstandet: 3*

*Proteingehalt (1), Konservierungsmittel (1) und Kennzeichnung (1)*

*Hinweis betreffend Allergenen: 3*

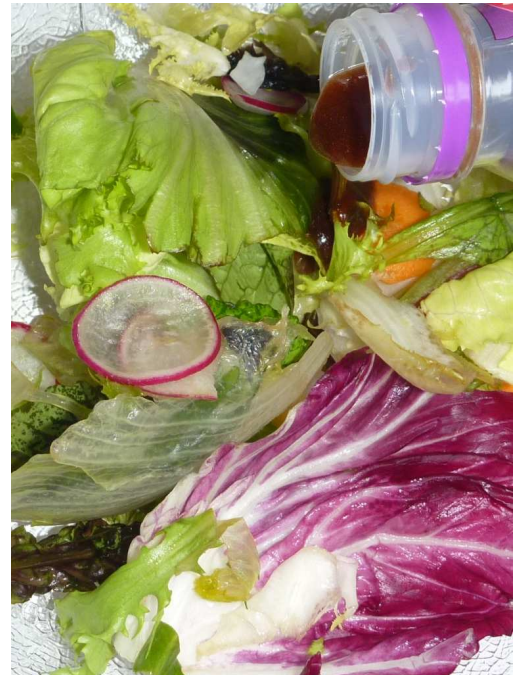
### **Ausgangslage**

Wohl wegen der zeitsparenden Anwendung werden Fertigsalatsaucen immer beliebter. Folgerichtig nimmt auch das Angebot an Fertigsalatsaucen laufend zu. Mittlerweile werden diverse Sorten angeboten: „French“, „Italian“, „Balsamico“, „Joghurt“, „Senf“, etc.

### **Untersuchungsziele**

Im Rahmen der Kampagne wurde folgenden Fragen nachgegangen:

- Stimmt der deklarierte Fett- und Proteingehalt?
- Können Allergene nachgewiesen werden, die nicht deklariert sind?
- Werden Knoblauch und Zwiebeln deklariert, wenn sie enthalten sind?
- Enthalten die Salatsaucen Konservierungsmittel, welche nicht deklariert werden? Werden Mengengrenzungen überschritten?
- Werden die allgemeinen Anforderungen an die Deklaration eingehalten?



### **Gesetzliche Grundlagen**

In der Verordnung über Speiseöl, Speisefett und daraus hergestellte Erzeugnisse werden die Salatsaucen explizit erwähnt: Die Salatsauce ist eine Mischung aus Speiseöl, Gärungssessig oder organischen Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure) sowie allenfalls weiteren Zutaten (Art. 16). Salatsaucen müssen mindestens 1 Massenprozent Essigsäure in Form von Gärungssessig oder mindestens 1 Massenprozent organische Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure), bezogen auf die wässrige Phase, enthalten (Art. 17).

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

In Salatsaucen sind neben anderen Zusatzstoffen wie Farbstoffen, Verdickungsmitteln und Geschmacksverstärkern auch Konservierungsmittel mit folgender Mengenbegrenzung zugelassen (ZuV Anhang 7 Ziffer 10.01):

Konservierungsmittel	Höchstmenge	Hinweis
Sorbinsäure / Sorbate E200, E202 oder E203	2 g/kg	wenn Fettgehalt < 60%
Sorbinsäure / Sorbate E200, E202 oder E203	1 g/kg	wenn Fettgehalt ≥ 60%
Benzoessäure / Benzoate E210 – E213	1 g/kg	wenn Fettgehalt < 60%
Benzoessäure / Benzoate E210 – E213	0.5 g/kg	wenn Fettgehalt ≥ 60%
Kombinierte Anwendung der obigen Konservierungsmittel	2 g/kg	wenn Fettgehalt < 60%
Kombinierte Anwendung der obigen Konservierungsmittel	1 g/kg	wenn Fettgehalt ≥ 60%

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

### Probenbeschreibung

In elf verschiedenen Geschäften wurden 27 verschiedene Salatsaucen erhoben. Es handelte sich um 11 französische, 6 italienische und 10 spezielle Saucen. 3 Produkte enthielten Zutaten aus biologischer Landwirtschaft. Als Herkunft wurden folgende Regionen deklariert: Schweiz (23), EU (2) und Deutschland (1). Bei einer Probe fehlte die 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. Das Kjeldahl-Verfahren wurde zur Quantifizierung des Proteinanteils angewandt. Die Allergene Sesam, Soja, Sellerie, Senf und die Pflanzen Knoblauch und Zwiebeln wurden mittels PCR-Verfahren nachgewiesen. Ei- und Milch-Proteine liessen sich mit einem ELISA Verfahren aufspüren. Die quantitative Bestimmung der Konservierungsmittel Sorbin- und Benzoessäure bzw. deren Salze erfolgte mittels Reversed-Phase-UHPLC und Dioden-Array-Detektion.

### Ergebnisse und Massnahmen

#### Fette

Die Fettgehalte variierten von 10 bis 47%. Die Gehalte waren korrekt in der Nährwertkennzeichnung deklariert. Diesbezüglich musste keine Probe beanstandet werden.

#### Proteingehalt

Die Proteingehalte lagen im Bereich von 0 bis 2.5%. Bei einer Probe stimmte der deklarierte Proteingehalt von 4.5 g / 100 g nicht. Das kantonale Labor bestimmte eine Menge von 0.5 g / 100 g. Die Probe wurde beanstandet.

#### Allergene

Die Proben wurden bezüglich Soja, Sesam, Senf, Sellerie, Milch und Ei analysiert. Es kam zu keinen Beanstandungen, da diese Allergene nur in denjenigen Proben in Mengen oberhalb der Deklarationspflicht enthalten waren, die diese in der Zutatenliste oder als Spurenhinweis deklarierten.

In fünf Fällen wurden Allergene im Spurenbereich unterhalb von 0.1% ohne entsprechenden Hinweis nachgewiesen. Die drei betroffenen Betriebe wurden über unsere Ergebnisse informiert. Es handelt sich um folgende Allergene:

- Eine Probe mit Spuren von Soja
- Eine Probe mit Spuren von Sellerie, Ei und Milch
- Eine Probe mit Spuren von Sellerie

#### Knoblauch / Zwiebeln

Die Proben wurden ebenfalls bezüglich der Gemüsesorten Knoblauch und Zwiebeln analysiert. Knoblauch und Zwiebeln sind nicht für alle Personen verträglich oder bei allen beliebt. Da es sich jedoch nicht um Allergene gemäss LKV Anhang 1 handelt, ist eine explizite Kennzeichnung nicht vorgeschrieben, wenn auch gängige Praxis.

Die Analysen zeigten folgendes Bild: Bei den Salatsaucen wurden die Pflanzen in den meisten Fällen deklariert. Dennoch konnten wir in drei Fällen Knoblauch und Zwiebeln nachweisen, in denen nur die Zutat „Gewürze“ oder „Würze“ in der Zutatenliste aufgeführt war. Auch wenn diese Pflanzen keine eigentlichen Gewürze sind, so werden sie zur Geschmacksgebung („Würzung“) eingesetzt. Auf eine Beanstandung wurde deshalb verzichtet.

**Konservierungsmittel**

In einer französischen Salatsauce konnte das kantonale Labor rund 1'300 mg/kg Sorbinsäure (oder entsprechendes Salz) nachweisen. Dieses Konservierungsmittel war in der Zutatenliste nicht aufgeführt. Das Produkt wurde beanstandet. Bei den Proben mit deklarierten Konservierungsmitteln wurden die gesetzlichen Höchstmengen eingehalten.

**Allgemeine Kennzeichnung**

Bei einer Salatsauce fehlte die Angabe des Produktionslandes. Zudem war die Zutatenliste kaum lesbar: Die Schrift war zu klein und der Farbkontrast zu gering. Die Probe musste beanstandet werden.

**Schlussfolgerungen**

Da die Beanstandungsquote über zehn Prozent liegt und zudem nicht deklarierte Allergenspuren nachgewiesen werden konnten, werden Salatsaucen innerhalb von fünf Jahren wieder kontrolliert.