

1.1.1 Teige / Fettgehalt, trans-Fettsäuren, Allergene (Ei, Milch, Nüsse, Sesam und Lupinen) und Deklaration

Anzahl untersuchte Proben: 18
Beanstandungsgründe:

Beanstandet: 2
Deklarationsmängel

Ausgangslage

Während früher die Teige jeweils selbst hergestellt wurden, kommt man heutzutage ohne Mixer und Waage aus. Die verschiedensten Teigtypen sind heutzutage käuflich. Neben den üblichen Zutaten wie Wasser, Milch, Mehl, Fett, Eiern und/oder Salz können Teige auch unerwünschte Stoffe enthalten:

Trans-Fettsäuren entstehen unter anderem bei der Härtung von pflanzlichen Fetten. Da erhöhte Gehalte gesundheitlich problematisch sind, wurde in der Schweiz ein Höchstwert eingeführt.

Wenn auf gleichen Produktionsanlagen Teige mit unterschiedlichen Rezepturen hergestellt werden, ist es möglich, dass ungewollt geringe Mengen einer allergenen Zutat in ein Lebensmittel gelangen. Zur Vermeidung von allergischen Reaktionen, die zum Teil lebensbedrohlich sein können, müssen sich die Allergiker auf die Zutatenlisten von vorverpackten Lebensmitteln verlassen können. Diverse Nüsse, Lupinen und andere Allergene sind deshalb mit Hinweisen wie „kann Spuren von xy enthalten“ zu deklarieren wenn sie als Verunreinigung in einem Produkt ab einer Menge von 0.1% enthalten sein könnten.



Untersuchungsziele

Ziel der Untersuchung von Teigen war die Überprüfung der Einhaltung der gesetzlichen Regelungen. Dafür wurden folgende Parameter untersucht:

- Fettgehalt
- Anteil trans-Fettsäuren
- Allergene (Ei, Milch, Nüsse, Sesam, Lupinen)
- Deklaration

Gesetzliche Grundlagen

Bei Lebensmittel, die mit pflanzlichem Speiseöl oder pflanzlichem Speisefett hergestellt worden sind, darf der Gehalt an **trans-Fettsäuren** 2% nicht überschreiten (Speiseölverordnung Art. 3 Abs. 5).

Für die Deklaration von **Allergenen** gibt es 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 Erdnuss, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Erdnuss enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen. Bei offen angebotenen Lebensmitteln kann auf die schriftlichen Angaben verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise, z.B. durch mündliche Auskunft, gewährleistet wird (LKV Art. 36). Es muss belegt werden können, dass alle im Rahmen der Guten Herstellungspraxis gebotenen Massnahmen ergriffen wurden, um die unbeabsichtigten Vermischungen zu vermeiden oder möglichst gering zu halten.

Die Angaben auf der Verpackung müssen korrekt sein (Täuschungsverbot gemäss Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung Art. 10). Weiter gelten die allgemeinen Deklarationsvorschriften der LKV.

Probenbeschreibung

In insgesamt sechs verschiedenen Geschäften in Basel wurden 18 Teigsorten erhoben. Es handelte sich um Keksteige (sechs), Pastateige (drei), Pizzateige (drei), Blätterteige (drei) und jeweils einen Mürbeteig, einen Focaccia-Teig und einen Confiseurteig mit Schokolade. Die Rohstoffe von drei Produkten stammten aus biologischer Landwirtschaft. Die Hälfte der Produkte war gekennzeichnet mit einem Allergiker-Hinweis. Die Teige wurden in der Schweiz (16), Deutschland (eine) oder Italien (eine) hergestellt.

Prüfverfahren

Zur Bestimmung des **Fett**gehalts 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. Kontrollbestimmungen erfolgten mittels Soxhlet-SLMB-Methode. Die Bestimmung der **trans-Fettsäuren** erfolgte mittels Gaschromatographie nach Extraktion der Proben mit einem geeigneten Lösemittel und Umesterung. Mittels real-time PCR-Verfahren wurde nach den verschiedenen **Nuss-Allergenen** und **Lupinen** gescreent. Der **Milch-** und **Ei-**Nachweis erfolgte mittels ELISA-Verfahren.

Ergebnisse und Massnahmen

Fette und trans-Fettsäuren

Die Fettanalysen zeigten keine unzulässig grossen Abweichungen zum deklarierten Gehalt, so dass keine Probe beanstandet werden musste. Die Fettgehalte lagen im Bereich von 1 bis 33%. Bei Produkten, welche ausschliesslich pflanzliche Fette enthalten, wurde der trans-Fettsäuregehalt im Fettanteil bestimmt. Dieser lag, wie gefordert, unter 2%.

Allergene

Es wurde nach Milch- und Eibestandteilen, zehn deklarationspflichtigen Nüssen (inkl. Erdnuss und Sesam) sowie Lupinen gescreent. Folgende Resultate wurden erzielt:

- **Milchproteine** konnten in grösseren Mengen nur in einer Probe mit entsprechender Zutat nachgewiesen werden. Die anderen Proben enthielten weniger als 2.5 mg/kg Milch.
- Zwei Teige mit entsprechender Deklaration in der Zutatenliste enthielten grössere Mengen **Ei**. In den anderen Produkten konnten keine Ei-Bestandteile nachgewiesen werden.
- Nur in den drei Produkten, welche **Mandeln** als Zutat enthielten, konnten wir Mandeln nachweisen.
- In einem Teig wurden **Haselnüsse** als Zutat deklariert. In diesem Produkt konnten auch Haselnüsse nachgewiesen werden. Ein weiteres Produkt enthielt ebenfalls Haselnussbestandteile. Ein Hinweis „kann Spuren von Haselnüssen enthalten“ machte auf die unerwünschte Zutat aufmerksam.
- In einer Probe konnten in Spuren (rund 0.01 bis 0.1%) **Lupinen-Bestandteile** nachgewiesen werden. Dies ist nicht zu beanstanden. Der Betrieb wurde dennoch über das Resultat informiert mit der Bitte, uns darüber zu informieren, ob im Betrieb Lupinen verarbeitet werden.
- **Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pecannüsse und Macadamianüsse und Sesamsamen** waren keine Zutaten der Teige und konnten auch nicht nachgewiesen werden.

Deklaration

Wegen Deklarationsmängeln kam es zu folgenden Beanstandungen bzw. Überweisungen an das zuständige Amt:

- Fehlender Hinweis auf die Aufbewahrungstemperatur bei einem zu kühlenden Produkt
- Täuschende Sachbezeichnung

Schlussfolgerungen

Hersteller von Teigen sind sich offensichtlich der Allergenproblematik bewusst. Auch erhöhte trans-Fettsäuregehalte wurden nicht nachgewiesen. Teige müssen in naher Zukunft nicht mehr analysiert werden.