

Frühere Untersuchungsergebnisse – Siedegebäck

Untersuchungsergebnisse 2019

Im Jahr 2019 wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover 31 Proben Siedegebäck eingeliefert - davon 12 Berliner und 19 Donuts mit und ohne Füllung beziehungsweise farbigen, kakaohaltigen oder Schokoladenüberzügen.

Hierbei standen folgende Fragen im Fokus der Untersuchungen:

- Werden **Farbstoffe** verwendet und vorschriftsgemäß kenntlich gemacht?
- Wurde bei **Hinweis auf „Schokolade“ Kuvertüre** oder kakaohaltige Fettglasur verwendet?
- Wie wird die weitere **Kennzeichnung** beurteilt?

Bei zwei von 31 Proben waren im Untersuchungsjahr 2019 der Hinweis auf die Verwendung von Schokoladenerzeugnissen in der Bezeichnung irreführend, da weder im Überzug noch in der Füllung Schokolade oder Kuvertüre enthalten war. Es handelte sich dabei um einen Donut mit der Bezeichnung „Schoko-Burger“ sowie einen Berliner mit einem Überzug aus kakaohaltiger Fettglasur.

Bei **fünf der 31 Siedegebäcke (16,1 Prozent) war die Kennzeichnung zu beanstanden**. Einmal waren die Angaben zu den enthaltenen Allergenen unvollständig beziehungsweise entsprachen in Bezug auf die Art und Weise der Kennzeichnung nicht den rechtlichen Vorgaben. In drei Fällen entsprach die freiwillig angegebene Nährwertkennzeichnung beziehungsweise das freiwillig angegebene Zutatenverzeichnis nicht den rechtlichen Vorgaben.

Fazit

Von den im Untersuchungsjahr 2019 untersuchten Siedegebäcken wurden 8 Proben (25%) beanstandet. Bei weiteren sieben Proben (22,6%) wurden Bemängelungen ausgesprochen: fünfmal zu den in den Verkaufsfilialen ausliegenden Produktinformationen, einmal zur Allergenkennzeichnung von Zutaten bzw. von Spuren sowie einmal zu einer nicht zutreffenden Verkehrsbezeichnung.

Untersuchungsergebnisse 2015

Im Jahr 2015 wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover 29 Proben zu dem Projekt Fettgebäck eingeliefert; davon 22 Berliner und 3 Donuts mit und ohne Füllung beziehungsweise farbigen, kakaohaltigen oder Schokoladenüberzügen, 3 Spritzkuchen und 1 Amerikaner (wobei Spritzkuchen und Amerikaner nicht zu den Fettgebäcken zählen). Hierbei standen folgende Fragen im Fokus der Untersuchungen:

- Werden Farbstoffe verwendet und vorschriftsgemäß kenntlich gemacht?
- Wie wird die weitere Kennzeichnung beurteilt?
- Werden Prozesskontaminanten, die beim Frittieren entstehen können, im Gebäck gefunden?
Dazu zählen zum Beispiel 2- und 3-MCPD-FSE oder Glycidol-FSE.

Das Ergebnis: Bei 8 der 29 Siedegebäcke (28 Prozent) waren die **Angaben zu den enthaltenen Allergenen unvollständig** beziehungsweise entsprachen in Bezug auf die Art und Weise der Kennzeichnung nicht den rechtlichen Vorgaben.

In vier Fällen (14 Prozent) entsprach die freiwillig angegebene **Nährwertkennzeichnung** beziehungsweise das freiwillig angegebene Zutatenverzeichnis nicht den rechtlichen Vorgaben. Vier weitere Proben wiesen von der Nährwertdeklaration abweichende Fettgehalte auf.

Bei einer als „Schoko-Berliner“ bezeichneten Probe bestand der Überzug lediglich aus einer kakaohaltigen Fettglasur, so dass die Bezeichnung als zur **Täuschung** geeignet beurteilt wurde. Eine weitere Probe war statt mit der ausgelobten „Himbeer-Johannisbeer-Konfitüre“ lediglich mit einer Mehrfrucht-Konfitüre hergestellt worden, welche nur einen geringen Anteil an Himbeeren enthielt.

Prozesskontaminanten

Prozesskontaminanten sind Stoffe, die bei der Zubereitung oder Herstellung von Lebensmitteln als unerwünschtes Nebenprodukt entstehen. Beim Frittieren sind das zum Beispiel 2- und 3-MCPD-FSE, Glycidol-FSE. Sie waren –wenn überhaupt, erfreulicherweise nur im Spurenbereich nachweisbar. Untersucht wurden 28 der 29 Proben. Die Ergebnisse verteilen sich wie in Tabelle 1 dargestellt:

Prozesskontaminanten	Spuren nachweisbar < 0,50 mg/kg > Bestimmungsgrenze FSE: (0,25 mg/kg)	Spuren nachweisbar < Bestimmungsgrenze FSE: (0,25 mg/kg)	nicht nachweisbar < Nachweisgrenze FSE: (0,1 mg/kg)
Anzahl Proben			
2-MCPD-FSE(FSE)	2 (= 7 %)	7 (= 25 %)	19 (= 68 %)
3-MCPD-FSE(FSE)	2 (= 7 %)	7 (= 25 %)	19 (= 68 %)
Glycidol-FSE(FSE)	1 (= 3,5 %)	1 (= 3,5 %)	26 (= 93 %)

Untersuchungsergebnisse 2014

Im Jahr 2014 wurden im Lebensmittel- und Veterinärinstitut Braunschweig/Hannover des LAVES 52 Proben Siedegebäcke, insbesondere Berliner, Spritzkuchen, Quarkbällchen, Donuts etc. unter die Lupe genommen:

Wurden trans-fettsäurearme Siedefette verwendet? Halten die Hersteller ihre Selbstverpflichtung zur Reduzierung von trans-Fettsäuren ein?

- Wie hoch ist der Fettgehalt im Gebäckanteil?
- Wie hoch ist der Anteil an gesättigten Fettsäuren?
- Werden Prozesskontaminanten, die beim Frittieren entstehen können wie z.B. 2- und 3-MCPD-FSE, Glycidol-FSE und Acrylamid im Gebäck gefunden?
- Werden Farbstoffe bei Dekoranteilen verwendet und vorschriftsmäßig kenntlich gemacht?

Das erfreuliche Ergebnis: Prozesskontaminanten waren nur im Spurenbereich nachweisbar (siehe Tabelle). In einer von 13 untersuchten Proben wurde der Farbstoff E120 (Echtes Karmin) ohne Kenntlichmachung festgestellt.

Über die Beschaffenheit des Fettanteils der Krume von 48 Siedegebäcken geben die folgenden Tabellen Auskunft:

Tabelle 1: Zusammensetzung der Krume* von Siedegebäcken

*Gebäckanteil ohne Füllung und Glasur	Mittelwert	Minimum	Maximum
Fett g/100g*	20,0	13,1	34,1
Gesättigte Fettsäuren g/100g*	8,2	4,3	11,5

Tabelle 2: Ergebnisse Prozesskontaminanten in Siedegebäcken

Prozesskontaminanten	Spuren nachweisbar < Bestimmungsgrenze FSE: (0,25 mg/kg) A: (50 µg/kg)	nicht nachweisbar < Nachweisgrenze FSE: (0,1 mg/kg) A: (20 µg/kg)
Anzahl Proben		
2-MCPD-FSE(FSE)	0	9
3-MCPD-FSE(FSE)	1	8
Glycidol-FSE(FSE)	0	9
Acrylamid (A)	14	1

Ein Drittel der Gebäcke (29%) wurde mit gehärtetem Siedefett hergestellt (Gehalte an Transfettsäuren 16,3 bis 30,8% im Fettanteil). Doch etwa die Hälfte der untersuchten Gebäcke (48%) wurde mit transfettsäurearmen Siedefetten hergestellt (Gehalte an Transfettsäuren unter 2% im Fettanteil). Dies ist eine erfreuliche Tendenz. Die Thematik sollte jedoch für Siedegebäcke weiter im Blickfeld bleiben.