

Schwerpunktaufgabe 13-2009: Aluminium in fertig verpackten Feinbackwaren

Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit

Für Aluminium sind derzeit in derartigen Lebensmitteln keine Höchstwerte festgelegt. Die EFSA hat in ihrer Stellungnahme jedoch für die lebenslange Aufnahme von Aluminium eine gesundheitlich unbedenkliche wöchentliche Aufnahmemenge (TWI – tolerable weekly intake) von 1 mg/kg Körpergewicht festgesetzt (Scientific Opinion of the Panel on Food Additives, Flavours, Processing Aids and Food Contact Materials on a request from European Commission on Safety of aluminium from dietary intake; The EFSA Journal (2008), 754, 1-34).

Viele fertig verpackte Backwaren (Kuchen) werden in Aluminium-Formen gebacken und in denselben dann in Verkehr gebracht. Die Datenlage zu diesen Produkten sollte verbessert werden. Es gingen 16 derartige Proben ein (außerdem einige unverpackte Laugengebäcke, die für diese Auswertung nicht berücksichtigt werden). Die Daten beziehen sich auf das Gesamterzeugnis, nicht auf eine Bodenschicht, die im direkten Kontakt zur Aluminiumform ist, da sich die Dicke einer solchen Schicht nicht sinnvoll festlegen lässt.

Bezeichnung	Aluminium [mg/kg]
Kaffeekekuchen	1.64
Sandkuchen Schokolade	1.57
Quark Streuselkuchen	1.02
Käsekuchen mit Mandarinen	0.39
Kaffeekekuchen mit Quark	n. b.
Quark Streusel	n. b.
Quark-Streusel	1.02
Streusel-Kirschrührkuchen	1.65
gefüllter Streuselkuchen	1.51
Käsekuchen	0.39
Käsekuchen mit Mandarine	0.52
Käse-Rosinen-Torte	1.03
Käsekuchen	n. b.
Käse-Apfel-Torte	n. b.
Käse Kuchen	n. b.

Die ermittelten Aluminiumgehalte sind insgesamt unauffällig. Es findet hiernach kein wesentlicher Stoffübergang aus der Backform in das Lebensmittel statt.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Str. 68, 06112 Halle
Tel.: 0345 5643 0 / Fax.: 0345 5643 403