



33 száraztésztát ellenőrzött legújabb Szupermenta terméktesztjén a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH). A 4 és 8 tojásos, csiga formájú termékeket biztonsági és minőségi vizsgálatoknak is alávetették a hatóság laboratóriumaiban. Komoly élelmiszerbiztonsági kockázat nem merült fel, minőségi hibák miatt azonban élelmiszer-ellenőrzési bírságot is kiszab a hatóság.

Huszonnégy 8 tojásos, valamint kilenc 4 tojásos, csiga formájú, levesekhez kínált száraztésztát vetettek komplex ellenőrzés alá a NÉBIH munkatársai. A szakemberek a tojástartalom mellett tartósítószer (benzoesav, szorbinsav) tartalmát is mérték, valamint a jelölések helyességét is ellenőrizték.

Vizsgálták továbbá a száraztésztákra jellemző biztonsági paramétereket, azaz a különböző baktériumok és mikotoxinok előfordulását. Sem szalmonella baktérium, sem mikotoxin nem volt kimutatható a terméktesztben szereplő tételekből. A mikrobiológiai vizsgálatok során a laboratórium egy termékben nem toxintermelő *Staphylococcus aureus* baktériumot mutatott ki „tűrhető” mennyiségben, ami nem érte el azt a határértéket, hogy élelmiszerbiztonsági kockázatot jelentsen. A NÉBIH kötelezi az előállítót az üzemi higiéniai folyamatok felülvizsgálatára.

A tojástartalom ellenőrzése során három 8 tojásosként forgalmazott tészta nem felelt meg a jelölésben szereplő tojástartalomnak.

A szakemberek vizsgálták a termékek tartósítószer tartalmát is. A száraztészták gyártásánál ugyanis megengedett, hogy friss tojás helyett különböző tojástermékeket (tojásport, tojáslét) használjanak a gyártók, azonban a száraztészták tartósítószerrel nem tartalmazhatnak. A NÉBIH ellenőrizte, hogy az előállítók valóban friss tojással vagy tartósítószer-mentes tojáslével készítik-e a száraztésztákat. Két terméknél – bár a csomagolás képi elemei és a jelölés friss tojás felhasználását sugallták – a laboratóriumi vizsgálatok szorbinsav tartósítószer jelenlétét mutatták ki, ami azt bizonyítja, hogy a gyártó friss tojás helyett tojáslevet, sőt tartósítószeres tojáslevet használt.

Több terméknél jelentett problémát, hogy a gyártók, forgalmazók a termékek jobb minőségére

utaló megkülönböztető jelöléseket tüntettek fel, mint például „Prémium”, „Kiváló minőség”, de azt már nem tudták igazolni, hogy tesztájuk a forgalomban levő hasonló termékekhez képest valóban magasabb minőséget képvisel. Az érintett termékeknél a hatóság a gyártókat kötelezi a megkülönböztető feliratok törlésére.

Az ellenőrzések során összesen 23 termék esetében merült fel kifogás. A jelölési hibákért figyelmeztetésben részesülnek a vállalkozók, míg a négy súlyosabb minőségi probléma miatt élelmiszer-ellenőrzési bírságot szab ki a hatóság, amelynek várható teljes összege kb. 400.000 Ft.

A korábbi Szupermenta terméktesztekhez hasonlóan ezúttal is laikus és szakértő kóstolók pontozták a termékeket. A külső megjelenés, szín, íz, illat és állomány értékelése alapján a 8 tojásos csigatészták között első lett az Auchan Csigá, második a Marton száraztészta, harmadik pedig a Spar csigatészta.

A kedveltségi kóstolás alapján a 4 tojásos teszták között az Ürömi Sodort csigá terméke nyerte el a kóstolók tetszését. Másodikként végzett a Tuti Tipp Csigá száraztészta, a dobogósok sorát harmadik helyen az Izsáki Házitészta Préselt csigá zárta.

További információk és a részletes vizsgálati eredmények elérhetők a NÉBIH Szupermenta termékteszt oldalán:

<http://szupermenta.hu/csavaros-termekeszt/>

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal