



PRESSEMITTEILUNG

iglo nimmt Stellung zum Test der Stiftung Warentest

- **Test: Vegane Burger (Stiftung Warentest 05/2021)**
- **iglo hat bereits Maßnahmen ergriffen und konsequent die Ursachen behoben**

Hamburg, 28.04.2021 Der Verzehr von iglo Green Cuisine vegane Burger ist sicher und gesundheitlich unbedenklich. Das Produkt wurde im Einklang mit allen gesetzlichen Bestimmungen hergestellt. Allerdings entsprechen selbst geringste Spuren von unerwünschten Bestandteilen nicht unseren hohen Qualitätsansprüchen. Sofort nach der Mitteilung der Test-Analysen von Stiftung Warentest hat iglo die Lieferkette untersucht und konsequent die wesentlichen Ursachen behoben.

Die Untersuchungen der einzelnen Zutaten haben gezeigt, dass die Mineralölbestandteile (MOSH-Werte) einem Vorlieferanten des Produktbestandteils Erbsenprotein zuzuordnen sind. Die Verwendung wurde sofort eingestellt und inzwischen wird ein Erbsenprotein eines anderen Lieferanten verwendet. Somit sind die veganen Burger von iglo ohne unerwünschte Mineralölbestandteile verfügbar.

Für die von Stiftung Warentest ermittelten Werte für MOSH/MOSH-Analoga (Mineralölbestandteile) gibt es aktuell keine gesetzlichen Grenzwerte für klassische Lebensmittel. Das zuständige Bundesamt für Risikobewertung (BfR) hat bislang keine Erkenntnisse ob und inwieweit MOSH einen negativen Effekt auf die Gesundheit beim Menschen hat. Aktuell gibt es darüber keine klare wissenschaftliche Studienlage. Dennoch gilt es solche Spuren in Lebensmittel zu vermeiden. Um dies sicherzustellen hat iglo nun einen kontinuierlichen Prüfprozess eingeführt, der zukünftig die möglichen Ursachen in der Lieferkette frühzeitig erkennen kann und unerwünschte Einflüsse auf das Produkt vermeidet.

Auch die Ursache für die erhöhten 3-MCPD-Ester-Werte sind sofort untersucht, gefunden und beseitigt worden. Unsere Analysen der Burger in der Rohfassung zeigten keine Werte von 3-MCPD-Ester. Die Burger erhalten aber am Ende der Produktion sogenannte Grillstreifen. Nach diesem Prozess zeigen die Analysen, dass bei dieser sehr kurzen, punktuellen Erhitzung offensichtlich die 3-MCPD-Ester und Glycidylester entstehen. Dies wird in der Produktion nun gestoppt, so dass die veganen iglo-Burger künftig keine Grillstreifen mehr haben und somit keine unerwünschten 3-MCPD/Glycidylester mehr vorliegen.

Konkrete Spuren von Chlorat sind bislang nicht erklärbar und konnten in den Analysen der Zutaten nicht bestätigt werden. Leider war die Stiftung Warentest trotz mehrfacher Nachfrage bislang nicht dazu bereit, uns die konkrete Chargennummer des von ihnen untersuchten Produkts mitzuteilen. Diese Nummer gibt Auskunft über den Zeitpunkt der Produktion des einzelnen Produkts, so dass eine Überprüfung besser eingegrenzt und schneller vollzogen werden kann. Im Interesse einer nachvollziehbaren Ursachenuntersuchung erwartet iglo von der Stiftung Warentest eine klare Transparenz und wird weiterhin auf die Mitteilung zur Chargennummer bestehen.

Kontakt:

iglo Deutschland

Alfred Jansen / Leiter Unternehmens- & Nachhaltigkeitskommunikation

Osterbekstraße 90c, 22083 Hamburg

Tel: +49 (0)40 180 249-202

E-Mail: alfred.jansen@iglo.com