

28.01.2015 - 13:12 Uhr

Rückruf: Rapunzel Tahin Sesammus braun

Legau (ots) -

Im Rahmen einer Nachkontrolle wurden in einzelnen MHDs Rapunzel Tahin (braun) Salmonellen nachgewiesen. Daher ruft Rapunzel Naturkost vorsorglich alle auf dem Markt befindlichen Gläser Rapunzel Tahin (braun) zurück.

Aus Sicherheitsgründen hat Rapunzel Naturkost entschieden, alle Gläser des Produktes Tahin (braun) aus dem Handel zu nehmen. Die Kunden werden gebeten, das betroffene Produkt nicht zu konsumieren. Das Produkt Tahin (braun) kann in jedem Fachgeschäft vor Ort zurückgegeben werden. Der Kunde erhält den Kaufpreis selbstverständlich zurück.

Weißes Tahin und andere Rapunzel Produkte sind von diesem Rückruf nicht betroffen!

Rapunzel stellt seit über 38 Jahren Tahin her. Da eine vergleichbare Situation bis dato noch nie eingetroffen ist, betreibt Rapunzel

zusammen mit den zuständigen Lebensmittel-Behörden und externen Experten intensiv Ursachenforschung und analysiert derzeit genau den gesamten Produktionsprozess des Tahin. Rapunzel wird verschiedenste Maßnahmen in die Wege leiten, um eine noch höhere Prozesssicherheit zu gewährleisten. Jede einzelne Prozessstufe von der Rohware bis zum Endprodukt wird bei den anstehenden Testproduktionen analytisch begleitet, so kann jede nur erdenklich mögliche Eintragsquelle ausgeschlossen werden.

Zum Hintergrund:

Salmonellen sind Keime, die Magen-Darm-Erkrankungen auslösen können. Die Keime sind hitzeempfindlich und werden bei Temperaturen von ca. 80°C abgetötet. Salmonellen-Befall kann als Spot-Problem punktuell in der Rohware auftreten.

Grundsätzlich wird jede Charge Sesam immer mikrobiologisch (u.a. auf Salmonellen) geprüft. Selbstverständlich auch der Sesam, der in diese Produktionen geflossen ist. Sämtliche Analysen waren ohne Befund.

Der Sesam wird während des Produktionsprozesses mehrfach erhitzt. Zunächst über die Röstung, dann über die Vermahlung. Dabei werden Temperaturen über 90°C über einen entsprechend langen Zeitraum erreicht. Die Herstellung in unserem Hause auf modernsten Anlagen mit geschlossenem System bis zur Abfüllung verhindert, dass in diesem Prozess Keime eingetragen werden können.

Kontakt:

Rapunzel Naturkost GmbH
Gila Kriegisch
Telefon: +49 (0)8330 529-1133
E-Mail: gila.kriegisch@rapunzel.de

Medieninhalte



Rückruf: Rapunzel Tahin Sesammas (braun). Weiterer Text über OTS und www.presseportal.de/pm/69285 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke honorarfrei. Veröffentlichung bitte unter Quellenangabe: "obs/Rapunzel Naturkost GmbH"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100055232/100767804> abgerufen werden.