

Von: Verbraucherservice [<mailto:Verbraucherservice@de.froneri.com>]

Gesendet: Mittwoch, 8. September 2021 15:03

An: Oliver Huizinga (foodwatch) [REDACTED]

Betreff: 115_Ihre Anfrage vom 01.09.2021 bzgl. ETO FRONERI Schöller

Sehr geehrter Herr Huizinga,

Produktqualität und Lebensmittelsicherheit haben für Froneri höchste Priorität. Als einer unserer Lieferanten mitteilte, dass kurzzeitig eine Zutat geliefert wurde, bei der ein Grenzwert überschritten wurde, haben wir die Situation sehr sorgfältig geprüft. Dabei konnten wir feststellen, dass diese Zutat nur in äußerst geringen Mengen in der Speiseeisproduktion verwendet wird.

An dieser Stelle lohnt sich ein genauerer Blick auf die Verarbeitung. Bei der industriellen Herstellung von Speiseeis werden die Zutaten pasteurisiert. Fachleute zeigen auf, dass nach dem Produktionsprozess im Endprodukt eine Belastung mit Ethylenoxid nicht mehr existent sei. Daher ist es äußerst unwahrscheinlich, dass überhaupt ein Risiko besteht.

Grundsätzlich erfordert die Ethylenoxid-Thematik eine individuelle Bewertung der Situation beim jeweiligen Hersteller. Dafür standen wir in den vergangenen Wochen in enger Abstimmung mit den zuständigen Behörden. Diese hatten sich nach eingehender Beurteilung der Situation gegen einen Produktrückruf in Deutschland entschieden.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Verbraucherservice

FRONERI

Sitz: Nürnberg; Registergericht: Amtsgericht Nürnberg - HRB 14474