Von:	@alete.de>
Gesendet:	Donnerstag, 14. September 2017 23:41
An:	Sophie Unger (foodwatch)

Betreff: WG: Foodwatch Anfrage Kinderkeks

Sehr geehrte Frau Unger,

Vielen Dank für Ihre E-Mail. Sehr gerne beantworten wir Ihre Fragen zu unserem Produkt "Alete Kinderkeks".

1. Warum bewerben Sie ihr Produkt für Babys ab dem sechsten beziehungsweise achten Monat, obwohl der Zusatz von Zucker nicht den gängigen Ernährungsempfehlungen für Babys entspricht?

Der "Alete Kinderkeks" ist für Säuglinge ab dem 8. Monat als gelegentlicher Snack geeignet. Als Brei verzehrt kann der "Alete Kinderkeks" schon ab dem 6. Monat verwendet werden. Kekse werden in der deutschen Ernährungstradition typischerweise mit einem süßen Geschmack verbunden. Auch im privaten Haushalt wird zum Backen von Keksen Zucker verwendet.

Zucker gehört zu den Kohlenhydraten und zählt damit neben Fett und Eiweiß zu den energieliefernden Nährstoffen. Das gilt für zugesetzten Haushaltszucker in Süßspeisen, wie Grießbrei, in gleicher Weise wie für Zucker aus natürlichen Quellen, wie Milchzucker in Muttermilch und Kuhmilch, Fruchtzucker in Obst oder Stärke im Brot und Getreideprodukten. Zucker sollte jedoch nur in Maßen verzehrt werden.

Lebensmittel für Säuglinge und Kleinkinder werden durch die europäische und nationale Gesetzgebung (Diätverordnung) streng geregelt. Diese umfasst unter anderem auch Vorgaben zum maximalen Gehalt an Zucker für Getränke, Kekse und Milchbreie, die aus diätetischer Sicht akzeptiert werden. Diese Vorgaben werden im "Alete Grießbrei Vanille" selbstverständlich eingehalten.

Bei der Rezepturerstellung orientieren wir uns unter anderem an den Empfehlungen z.B. der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zum Zuckerkonsum. Die WHO empfiehlt, die Aufnahme an freiem Zucker auf <10 Energie% zu senken. Eine Portion des "Alete Kinderkeks" (2 Kekse) enthält 2,8 g Zucker (entspricht 12 kcal). Der Richtwert für die Energiezufuhr eines Säuglings (Mädchen) von 4 bis unter 12 Monaten wird von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) mit 600 kcal pro Tag angegeben. Damit beträgt die Aufnahme an freiem Zucker durch den Alete Kinderkeks 2 Energie%. Dies liegt innerhalb der Empfehlung und beträgt nur ein Fünftel der von der WHO erlaubten Zufuhr.

Zusätzlich informieren wir den Verbraucher über die Deklaration auf dem Etikett über den richtigen Gebrauch des Produktes. Dazu gehören u.a. die Angabe zur Portionsgröße, sowie ein Zahnpflegehinweis, der auf die Bedeutung einer gründlichen Zahnpflege hinweist.

2. Auf der Vorderseite loben Sie das Produkt als "babygerecht" aus. Was genau möchten Sie Eltern damit vermitteln?

Die Angabe "Babygerecht" bedeutet für uns, dass das Produkt "für die kleine Hand zum Selberessen" geeignet ist. So wird dies auch auf der Verpackung angegeben. Die Form des "Alete Kinderkeks" ist so gewählt, dass Babys ab dem 8. Monat den Keks gut greifen können.

3. Inwiefern berücksichtigen Sie die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse von Babys bei der Produktentwicklung?

Wie von der Gesetzgebung vorgeschrieben verwenden wir ausschließlich Rohstoffe und Rezepturen, die den Qualitätsanforderungen für Babynahrung entsprechen. Darüber hinaus berücksichtigen wir bei der Rezepturerstellung die Empfehlungen z.B. der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zum Zuckerkonsum (s.o.).

# 4. Welche Verzehrempfehlung sprechen Sie für das Produkt aus? Bitte nennen Sie Menge und Häufigkeit des empfohlenen Konsums.

Die Verzehrempfehlung ist abhängig vom Alter des Babys:

Ab dem 8. Monat empfehlen wir höchstens 1 Portion "Alete Kinderkeks" pro Tag. Dies entspricht 2 Keksen.

Als Brei verzehrt kann der "Alete Kinderkeks" schon ab dem 6. Monat verwendet werden. Hier entspricht eine Portion etwa 2-3 Keksen, welche zerbröselt zusammen mit (Folge-)Milch oder Fruchtsaft als Brei angeboten werden können.

Zusätzlich empfehlen wir, das Produkt im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung und gesunden Lebensweise zu verwenden.

# 5. Warum setzen Sie dem Produkt Calciumcarbonat, Eisenlactat und eine Vitaminmischung zu?

Zunächst ist der Zusatz von Thiamin (Vitamin B1) bei Getreidebeikostprodukten, denen der "Alete Kinderkeks" rechtlich zuzuordnen ist, gesetzlich verpflichtend. Darüber hinaus leistet der Zusatz von Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen einen Beitrag zur Nährstoffversorgung von Säuglingen. Allerdings wollen wir vermeiden, dass Eltern ihren Kindern Kekse wegen der Nährstoffanreicherung füttern. Deshalb verzichten wir bewusst auf nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben auf der Verpackung des Produktes.

# 6. Auf welchen wissenschaftlichen Quellen basiert Ihre Entscheidung, das Produkt mit Calciumcarbonat, Eisenlactat und einer Vitaminmischung anzureichern?

Im Säuglingsalter ist der Nährstoffbedarf, v.a. in Bezug auf das geringe Körpergewicht, hoch und die Versorgung ist nicht immer ausreichend. So zeigte sich z.B. im Rahmen einer Auswertung von Daten aus der PINGU-Studie (Multimodale Interventionsstudie zur Fettsäureoptimierung in der Beikost) des Forschungsinstituts für Kinderernährung (FKE) Dortmund eine im Vergleich zu den Empfehlungen durchschnittlich zu niedrige Eisenaufnahme bei Säuglingen und eine im Vergleich zu früheren Daten höhere Prävalenz von niedrigen Ferritinwerten. Die Anreicherung des "Alete Kinderkeks" mit Eisen kann einen Beitrag zur besseren Versorgung leisten.

#### 7. Warum enthält das Produkt Aroma?

Um einen leichten Vanille-Geschmack zu erhalten, wird im "Alete Kinderkeks" in geringen Mengen Vanillin eingesetzt. Dies ist eine auch in privaten Haushalten übliche Zutat beim Backen von Keksen oder z.B. geschlagener Sahne und dient der geschmacklichen Abrundung.

#### 8. Aus welchen Rohstoffen wird das eingesetzte Aroma gewonnen?

Vanillin

#### 9. Kommt bei der Herstellung des Produkts Nanotechnologie zum Einsatz?

Nein

# 10. Mit welcher unverbindlichen Preisempfehlung (UVP) geben Sie das Produkt an den Handel weiter?

1,35 €

### 11. Könnten Sie uns das aktuelle Etikett zusenden?

Sehr gerne!



Bitte melden Sie sich bei uns, wenn Sie noch Fragen haben oder weitere Informationen wünschen.

### Freundliche Grüße



#### **Alete GmbH**

Siemensstraße 21 | D-61352 Bad Homburg v.d.H. Geschäftsführer: Peter Hüttmann Registergericht Bad Homburg v.d.H. HRB 13088 www.alete.de / www.facebook.com/alete.net Diese E-Mail kann vertrauliche und/oder rechtlich geschuetzte Informationen enthalten. Falls Sie nicht der richtige Empfaenger sind oder diese E-Mail irrtümlich erhalten haben, loeschen Sie sie bitte ohne deren Inhalte, auch nur teilweise, zu lesen, zu benutzen, zu kopieren oder an Dritte weiterzuleiten. Wir übernehmen keinerlei Haftung für Schäden, die aus E-Mail Kommunikation entstehen.

This e-mail and any files transmitted with it are confidential and intended solely for the use of the individual to whom it is addressed. If you are not the intended recipient or have received this e-mail in error please notify the sender immediately and delete this e-mail. Unauthorized publication, use, dissemination, forwarding, printing or copying of this email and its associated attachments is strictly prohibited.

----- Ursprüngliche Nachricht -----

Von: Sophie Unger

Gesendet: 07.09.2017 12:51

An: info@alete.de

Thema: Fragen zu Ihrem Produkt "Alete Kinderkeks"

Sehr geehrte Frau

vielen Dank für das Telefonat. Wie besprochen haben wir einige Fragen zu Ihrem Produkt "Alete Kinderkeks" und würden uns über eine Beantwortung freuen.

- 1. Warum bewerben Sie Ihr Produkt als geeignet für Babys ab dem sechsten beziehungsweise achten Monat, obwohl der Zusatz von Zucker nicht den gängigen Ernährungsempfehlungen für Babys entspricht?
- 2. Auf der Vorderseite loben Sie das Produkt als "babygerecht" aus. Was genau möchten Sie Eltern damit vermitteln?
- 3. Inwiefern berücksichtigen Sie die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse von Babys bei der Produktentwicklung?
- 4. Welche Verzehrsempfehlung sprechen Sie für das Produkt aus? Bitte nennen Sie Menge und Häufigkeit des empfohlenen Konsums.
- 5. Warum setzen Sie dem Produkt Calciumcarbonat, Eisenlactat und eine Vitaminmischung zu?
- 6. Auf welchen wissenschaftlichen Quellen basiert Ihre Entscheidung, das Produkt mit Calciumcarbonat, Eisenlactat und einer Vitaminmischung anzureichern?
- 7. Warum enthält das Produkt Aroma?
- 8. Aus welchen Rohstoffen wird das eingesetzte Aroma gewonnen?
- 9. Kommt bei der Herstellung des Produkts Nanotechnologie zum Einsatz?
- 10. Mit welcher unverbindlichen Preisempfehlung (UVP) geben Sie das Produkt an den Handel weiter?
- 11. Könnten Sie uns das aktuelle Etikett zusenden (digital als PDF)?

Über eine Beantwortung der Fragen bis Donnerstag, den 14.09.2017 würden wir uns sehr freuen.

Bei Rückfragen stehe ich gerne zur Verfügung.

Sophie Unger	
************	
Nein, Sie bekommen dafür keinen 5-Euro-Gutschein –	- aber viele unbezahlbare Informationen.
Der foodwatch-Newsletter: www.foodwatch.de/newsle	etter
*************	
sophie unger	
recherche und kampagnen   research and campaigns	
foodwatch deutschland lfoodwatch germany	
t: +49 (0)30 / 24 04 76	_
foodwatch e.v.   brunnenstr. 181   10119 berlin   germa	myl <u>www.foodwatch.de</u>
eingetragener verein   sitz berlin   vr 21908 nz ag charl	ottenburg I vorstand: dr. thilo bode, martin rücker
***********	

Von: Sophie Unger (foodwatch)

Sehr geehrte Frau

An:

Gesendet: Donnerstag, 7. September 2017 12:32

Betreff: Frage zu Ihrem Produkt "Bauer Protein Drink Vanille"

Von:

Gesendet: An:

Betreff:

Sehr geehrte Frau Unger,	
vielen Dank für Ihre Anfrage an die Privatmolkerei Bauer.	
Gerne können wir Ihnen zu ihrer Anfrage unten folgende Rückmeldung geben:	
Eine proteinbasierte Ernährung ist wichtig für den Körper. Sie unterstützt den Trainingseffekt und den Nund trägt zur Erhaltung bestehender Muskeln bei. Der Bauer Protein Drink richtet sich daher an eine fitnessorientierte und alltagsaktive Zielgruppe. Mit dem hochwertigen Milchprodukt bedient die Privatn Bauer die Bedürfnisse der Verbraucher und erfüllt den Wunsch nach proteinreichen Trendprodukten. Die Deklarationen auf der 330-Gramm-Flasche entsprechen den vorgeschriebenen Lebensmittelgesetzen. D. "Schoko" und "Vanille" sind zu einem unverbindlich empfohlenen Ladenverkaufspreis von 1,29 Euro erh	nolkerei e ie Sorten
Mit freundlichen Grüßen,	
Senior-Beratung	
Fon: Fax: Mail:	
FAKTOR 3 AG Kattunbleiche 35	
22041 Hamburg Web: www.faktor3.de	
Facebook: http://www.facebook.com/FAKTOR3	
Die FAKTOR 3 AG ist "Social Business Leader Germany 2017" für digitale Kommunikation (lt. Ex Group). Weitere Infos <u>hier</u> .	perton
Sitz und Registergericht Hamburg - HRB 77698. Vorstand, Dipl -Ing. Sabine Richter - DiplIng. Oec. Volker Martens - DiplKfm. Stefan Schraps Aufsichtsratsvorsitzender: Ronald Lebelt	

Mittwoch, 13. September 2017 17:19

AW: Frage zu Ihrem Produkt "Bauer Protein Drink Vanille"

Sophie Unger (foodwatch)

vielen Dank für das Telefonat. Wie besprochen haben wir einige Fragen zu Ihrem Produkt "Bauer Protein Drink Vanille" und würden uns über eine Beantwortung freuen.

- 1. Wieviel Milcheiweiß setzten Sie dem Getränk zu?
- 2. Seitlich auf der Produktverpackung werben Sie damit, dass Protein den Muskelaufbau und den Trainingseffekt unterstütze sowie zur Erhaltung bestehender Muskeln beitrage. Auf welche in der Europäischen Union zugelassenen gesundheitsbezogenen Aussagen (Health Claims) stützen Sie diese Werbeversprechen?
- 3. Mit welchen wissenschaftlichen Quellen belegen Sie diese gesundheitsbezogenen Aussagen?
- 4. Welche Dosierung empfehlen Sie, damit die beworbenen Gesundheits- und Trainingseffekt eintreten? Bitte nennen Sie Menge und Häufigkeit des empfohlenen Konsums sowie die Zielgruppe.
- 5. Aus welchen Rohstoffen wird das eingesetzte Aroma gewonnen?
- 6. Welche Funktion hat das im Produkt eingesetzte Inulin?
- 7. Warum setzten Sie dem Produkt Fruktosesirup zu?

Mit freundlichen Grüßen,

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

- 8. Kommt bei der Herstellung des Produkts Nanotechnologie zum Einsatz?
- 9. Mit welcher unverbindlichen Preisempfehlung (UVP) geben Sie das Produkt an den Handel weiter?
- 10. Könnten Sie uns das aktuelle Etikett zusenden (digital als PDF)?

Über eine Beantwortung der Fragen bis Donnerstag, den 14.09.2017 würden wir uns sehr freuen. Bei Rückfragen stehe ich gerne zur Verfügung.

2

Von:

@continentalfoods.eu>

**Gesendet:** 

Donnerstag, 14. September 2017 15:55

An:

Sophie Unger (foodwatch)

Betreff: Anlagen: AW: Fragen zu Ihrem Produkt "Erasco Heisse Tasse Huhn" 20170914\_Statement\_Heisse Tasse\_Lacroix\_Foodwatch.pdf

Sehr geehrte Frau Unger,

anbei unsere Stellungnahme zu den drei von Ihnen angefragten Produkten.

Mit freundlichen Grüßen



Continental Foods Germany GmbH | Geniner Str. 88-100 | 23560 Lübeck | Deutschland

Tel. +49 451

| Mob. | Fax +49 451

Sehr geehrte Frau Unger,

vielen Dank für Ihre Anfrage und das Interesse an unseren Produkten Heisse Tasse Huhn, Lacroix Gebundene Ochsenschwanzsuppe und Lacroix Kalbs-Paté mit Sommertrüffeln.

Heisse Tasse ist der Klassiker unter den Suppensnacks. Unter den verschiedenen Geschmacksvarianten der Heissen Tasse gehört die Heisse Tasse Huhn bei unseren Kunden zum zweitbeliebtesten Snack für den kleinen Hunger zwischendurch. Das Produkt ist seit Jahrzehnten im deutschen Markt und es besitzt eine überdurchschnittliche Wiederverkaufsrate. Der Verbraucher schätzt das Produkt aufgrund von Geschmack, Qualität sowie der einfachen und praktischen Art der Zubereitung.

Wie bei einer traditionell zubereiteten Hühnersuppe sind Hühnchenfleisch und -fett auch bei der Heissen Tasse die Hauptgeschmacksträger. Bei der Heissen Tasse Huhn verzichten wir, wie bei allen Heisse Tasse Produkten, auf zugesetzte Konservierungsstoffe und künstliche Aromen. Zugleich sind geschmackverstärkende Zusatzstoffe in der Heissen Tasse Huhn nicht enthalten. Hefeextrakt ist kein Zusatzstoff, sondern vielmehr ein Lebensmittel, das, wie beispielsweise Käse, Tomaten oder auch Eier, einen Gehalt an freier, natürlicher Glutaminsäure enthält, die dem primären Zweck der Geschmacksabrundung dient.

Grundsätzlich arbeiten wir bei der Herstellung unserer Produkte kontinuierlich an unseren Rezepturen. Unser Anspruch ist es, so wenig wie möglich an Zusatzstoffen oder Aromen zu nutzen. Wir limitieren ihren Einsatz auf ein absolutes Minimum, wenn die Einbindung in einem Produkt erforderlich sein sollte. Sobald wir als Unternehmen sicher sein können, dass die Produktqualität bis zum Ende der Mindesthaltbarkeit den hohen Qualitätsansprüchen genügt, erfolgt eine Umstellung der Rezepturen.

Bei der Herstellung der Heissen Tasse Huhn wird keine Nanotechnologie eingesetzt.

Hinsichtlich unseres Handelsabgabepreises, der neben den reinen Herstellungskosten viele weitere Positionen enthält, veröffentlichen wir keine Zahlen. Auf die Preissetzung im Markt und die Handelsmarge haben wir keinen Einfluss. Hier liegt die Preishoheit, wie auch bei anderen Produkten, beim Handel. Die unverbindliche Preisempfehlung für Heisse Tasse Huhn liegt bei 0,89-0,99 Euro.

Das Produkt Lacroix Gebundene Ochsenschwanzsuppe wird mit entfettetem Rindfleisch ohne Sehnen und weiteren Zutaten wie Zwiebeln, Tomatenmark, Gewürzen und Rotwein hergestellt. Der Rotwein kommt aus Spanien; der Madeira aus Portugal. Sowohl der Rotwein als auch der Madeira dienen der Geschmacksabrundung. Aus Qualitätsgründen wird kein Ochsenschwanz genutzt, da Ochsenschwanz häufig knorpliges und sehnendurchwachsenes Fleisch ist. Nur die zusätzliche Bezeichnung wie original oder klassische Ochsenschwanzsuppe setzt die Verwendung von Ochsenschwanz voraus.

Die Feinkostsuppen von Lacroix wurden dieses Jahr von der Lebensmittelzeitung und der Gesellschaft für Konsumforschung (GfK) als Top-Marke ausgezeichnet.

Wie auch bei der Heissen Tasse Huhn wird bei der Herstellung der Ochsenschwanzsuppe keine Nanotechnologie eingesetzt.

Die unverbindliche Preisempfehlung für Lacroix Gebundene Ochsenschwanzsuppe liegt bei 2,99 Euro.

Das Produkt Lacroix Kalbs-Paté mit Sommertrüffeln wird unter dem Namen "Kalbs-Paté mit Sommertrüffeln, tafelfertig zubereitetes Fleischerzeugnis" in Deutschland in den Verkehr gebracht. Die Verkehrsbezeichnung lautet "Tafelfertig zubereitetes Fleischerzeugnis"; unter dieser werden Paté-Produkte in Deutschland üblicherweise verkauft. Diese ist zweimal auf der Verpackung aufgeführt. Da Kalbfleisch und Kalbsleber der wertgebende Bestandteil der Paté sind und auch den Geschmack der Paté maßgeblich beeinflussen, wird "Kalb" auch im Produktnamen verwendet . So erkennt der Verbraucher den Unterschied zu einer "gewöhnlichen" Schweine-Paté. Wie bei einer Kalbsleberwurst, wird auch bei der Kalbs- Paté Schweinefleisch als Basis verwendet. Verbraucher können sich diesbezüglich zusätzlich in der Zutatenliste des Produktes informieren. Hier sind die genauen Anteile an Schwein- und Kalberzeugnissen aufgeführt.

Bezüglich der verwendeten Sommerrüffel können wir Ihnen mitteilen, dass diese zur Geschmacksabrundung des Produkts verwendet werden.

Der hier verwendete Sommertrüffel trägt den lateinischen Namen Tuber aestivum Vitt und stammt aus Italien. Weiterhin werden die Gewürze weißer Pfeffer und Muskat im Produkt verwendet. Bezüglich des verwendeten Emulgators E472c können wir Ihnen mitteilen, dass dieser GMO-frei ist.

Bei allen verwendeten Zutaten im Produkt wird keine Nanotechnologie eingesetzt. Bezüglich des eingesetzten Zusatzstoffes Natriumnitrit können wir Ihnen mitteilen, dass dieser dem Produkt zugesetzt wird, um es stabiler und haltbar zu machen. Hierbei handelt es sich um einen geprüften und zugelassenen Zusatzstoff, für welchen Grenzwerte festgelegt sind. Der Zusatz im Produkt liegt unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Die unverbindliche Preisempfehlung für das Produkt lautet 2,49€.

Von: Gesendet: An: Betreff:	Sophie Unger (foodwatch) Donnerstag, 7. September 2017 12:47 @continentalfoods.eu'; @continentalfoods.eu' Fragen zu Ihrem Produkt "Lacroix Gebundene Ochsenschwanzsuppe"
Sehr geehrte Frau sehr geehrter	· Herr
wie gestern telefonisch mit Ihrer Kollegin "Lacroix Gebundene Ochsenschwanzsupp	besprochen haben wir einige Fragen zu Ihrem Produkt pe" und würden uns über eine Beantwortung freuen.
tatsächliche Rindfleischanteil am 2. Welche Teile vom Rind sind entha 3. Wie hoch ist der Anteil an Ochser 4. Wie hoch ist der Anteil an Rotwei 5. Welchen Rotwein setzen Sie ein ( 6. Wie hoch ist der Anteil an Madeir 7. Aus welchen Rohstoffen werden 8. Kommt bei der Herstellung des Po	alten? nschwanz? in? Rebsorte, Anbaugebiet, Jahrgang, Weingut)? ra? die eingesetzten Aromen gewonnen? rodukts Nanotechnologie zum Einsatz? sempfehlung (UVP) geben Sie das Produkt an den Handel weiter?
Über eine Beantwortung der Fragen bis D Bei Rückfragen stehe ich gerne zur Verfüg	onnerstag, den 14.09.2017 würden wir uns sehr freuen. gung.
Sophie Unger	
**************************************	
sophie unger recherche und kampagnen   research and campaig foodwatch deutschland  foodwatch germany t: +49 (0)30 / 24 04 76 -	gns
foodwatch e.v.   brunnenstr. 181   10119 berlin   eingetragener verein   sitz berlin   vr 21908 nz ag	germany  www.foodwatch.de charlottenburg   vorstand: dr. thilo bode, martin rücker