

Hintergrundinformation / Prüfergebnisse

**Transfettsäuregehalt in Donuts, Croissants und Berliner/Pfannkuchen von Bäckerei- und Fastfood-Ketten**

Quelle: Fettsäurenanalyse durch ein akkreditiertes Labor im Auftrag von foodwatch im März 2017 (Methode: DGF C-VI 11a (mod.) + DGF C-VI 10a (mod.), Parameter gemäß ISO/IEC 17025:2005 akkreditiert).

Hersteller/ Unternehmen	Produkt	Gesamtsumme Fettsäuren [mg] / [kg]	Summe trans-Fettsäuren [mg] / [kg]	Summe trans-Fettsäuren [g]/ 100 [g] Gesamtfettsäuren
Back Factory	Donut mit Schokoglasur	166.000	200	0,12
Back Factory	Butter Croissant	170.000	3.490	2,05
Back Factory	Berliner/ Pfannkuchen	159.000	1.130	0,71
Backwerk	Donut mit Streusel	268.000	1.180	0,44
Backwerk	Butter Croissant	179.000	4.580	2,56
Backwerk	Berliner/ Pfannkuchen	112.000	518	0,46
Burger King	Donut	231.000	470	0,20
Ditsch	Laugen Croissant	218.000	4.130	1,89
Dunkin' Donuts	Chocolate Frosted (Donut)	278.000	1.670	0,60
Heberer Wiener Feinbecker	Berliner/ Pfannkuchen	58.800	151	0,26
Kamps	Butter Croissant	194.000	5.350	2,76
Kamps	Donut mit Glasur	223.000	773	0,35
Le Crobag	Butter Croissant	229.000	5.890	2,57
McDonald's	Donut Schoko	274.000	973	0,36
Steinecke	Berliner/ Pfannkuchen	69.700	212	0,30