

Pfister Öko-Breze

Aluminiumgehalt



08.12.2014

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

in den Medien wird aktuell über zu hohe Aluminiumbelastungen bei Laugengebäck berichtet. Da die Brezenlauge sehr scharf ist, kann diese Aluminium aus den Aluminium-Backblechen lösen, so dass Partikel davon auf die Brezen übergehen können. Ein zu hoher Aluminiumgehalt in Lebensmitteln gilt als gesundheitlich bedenklich.

Wir backen unsere Laugenbrezen auf Aluminiumblechen, welche silikonbeschichtet sind. Der direkte Produktkontakt zum Aluminium des Backbleches ist dadurch nicht gegeben. Unsere anderen Laugengebäcke werden auf mit Backpapier belegten Aluminiumblechen gebacken. Auch hier ist kein direkter Produktkontakt zum Aluminium gegeben.

Dieses Jahr haben wir gebackene Laugenbrezen hinsichtlich Aluminiumbelastung in einem externen Labor überprüfen lassen.

Das Ergebnis für unsere Brezen (maximal 1,3 Milligramm je Kilogramm) liegt weit unter den gesetzlichen Grenzwerten (10 Milligramm pro Kilogramm) und damit sind unsere Brezen unbedenklich. Die minimalen Aluminiumwerte ergeben sich durch äußere Umwelteinflüsse bereits bei der Rohstoffgewinnung.

Auch achten wir bei der Herstellung der Brezen darauf, dass diese nicht mit Aluminium in Kontakt kommen. So sind alle relevanten Bauteile der Maschinen und des Laugentauchbades aus Edelstahl gefertigt.

Ihre Hofpfisterei