

PraktER

Von: Schwartau, Silke
Gesendet: Mittwoch, 7. Februar 2018 09:22
An: PraktER
Betreff: WG: Veränderte Rezepturen [293-19257]

Von: [REDACTED]
Gesendet: Dienstag, 6. Februar 2018 17:25
An: Schwartau, Silke
Betreff: FW: Veränderte Rezepturen [293-19257]

Sehr geehrte Frau Schwartau,

Vielen Dank für Ihre Email, bitte entschuldigen Sie die verspätete Beantwortung.

Wir hatten die selbe Anfrage bereits im August 2017 von Herr Valet erhalten und auch beantwortet. Unsere damaligen Aussagen sind weiterhin gültig:

Lebensmittelsicherheit und Kundenzufriedenheit stehen bei Provamel an erster Stelle. Im Falle der Provamel Bio Mandeldrinks Original und Ungesüßt haben wir in der Vergangenheit vermehrt Rückmeldungen von unseren Endverbrauchern bekommen, insbesondere bezüglich der Produktstabilität während der Haltbarkeitsdauer. Provamel überprüft und testet ständig neue Rezepturen und Technologien, um die Produkte weiter zu verbessern. Durch unsere intensive Forschung haben wir eine Rezeptur mit größerer Produktstabilität, besserem Geschmacksprofil und angenehmerer Konsistenz entwickelt. Die Meinung unserer Verbraucher/-innen ist uns wichtig, daher haben wir sie bei der Produktentwicklung eng mit einbezogen. Laut den Verbraucher/-innen kommt das Produkt nun insgesamt besser an und sowohl Geschmack als auch Konsistenz wurden besser bewertet. Das Produkt schmeckt jetzt weniger nach Marzipan und mehr nach leicht gerösteten Mandeln.

Den Zusatzstoff Gellan verwenden wir als Stabilisator, dadurch erhalten die Provamel Mandeldrinks während der Haltbarkeitsdauer mehr Stabilität. Außerdem fungiert es als Emulgator und hält das natürlich in den Mandeln enthaltene Wasser und Öl stabil. Es sind aktuell noch keine Zutaten der biologischen Landwirtschaft bekannt, die Gellan ersetzen können.

Um deutlich auf der Verpackung auf die Rezepturänderung hinzuweisen und Missverständnisse zu vermeiden, haben wir zeitgleich mit der Rezepturänderung den Störer mit dem Text „Verbesserter Geschmack“ angebracht. Wir haben uns entschieden, den Provamel Bio Mandeldrink Original und den Provamel Bio Mandeldrink Ungesüßt in der Rezeptur zu verbessern. Weitere Rezepturen basierend auf anderen Hauptzutaten wurden aktuell nicht verändert.

Die veraltete Mengenangaben auf Provamel.de haben wir zwischenzeitlich aktualisiert.

Wir hoffen, Ihre Fragen zufriedenstellend beantwortet zu haben. Für Rückfragen und weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen,

--

[REDACTED]
Scienc & Nutrition and Media & Experience Manager



Alpro GmbH
Johannstrasse 37 | 40476 Düsseldorf | Germany

Stay curious, enjoy plant power at www.alpro.com
Please do not answer this email immediately if it reaches your email box outside office hours

Von: Schwartau, Silke [REDACTED]
Gesendet: Montag, 22. Januar 2018, 11:43
An: 'kundenservice@provamel.com' (kundenservice@provamel.com)
Betreff: Veränderte Rezepturen

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir momentan Prüfungen von Rezepturveränderungen vornehmen, die teilweise auch länger zurückliegen. In diesem Zusammenhang haben wir eine Anfrage zu Rezepturen der Produkte „Mandel, ungesüßt“ und „Mandel, gesüßt“ der Marke Provamel der Firma Alpro. Bei einem Mandeldrink gleichen Namens mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum vom 06.2012 haben wir einen Gehalt an 6,5 % Mandeln in der Zutatenliste erfasst. Auf dem gleichlautenden Produkt, Einkaufsdatum vom Januar 2018, wird ein Mandelgehalt von 5 % deklariert. Außerdem steht auf der aktuellen Internetseite von dm (Zugriff 19.01.2018) ein offenbar veralteter Hinweis auf 6.5% Mandeln bei dem ungesüßten Produkt. Auf Ihrer Internetseite (Zugriff 18.01.2018) ist für die gesüßte Mandelmilch fälschlicherweise der Hinweis auf 6,5% Mandeln veröffentlicht. Außerdem wurde laut unserer Recherche der Stabilisator Gellan bei dem ungesüßten Getränk neu zugefügt. Dazu haben wir die folgenden Fragen:

- Warum wurde der Gehalt an der wertgebenden Zutat „Mandeln“ bei beiden Produkten deutlich gesenkt?
- Warum wurde ein Zusatzstoff beigefügt?

Über eine Antwort bis zum 2.2. 2018 würden wir uns freuen.

Mit freundlichen Grüßen

Silke Schwartau
Abteilungsleiterin Lebensmittel und Ernährung
Verbraucherzentrale Hamburg e. V.
Kirchenallee 22 • 20099 Hamburg
Tel. (040) 24832- [REDACTED] • Fax -290
[REDACTED]

www.vzhh.de • www.facebook.com/vzhh

Vorstand: Michael Knobloch
Amtsgericht Hamburg VR 5930 • USt-IdNr. DE 118719888

Möchten Sie unsere Arbeit unterstützen? Wir freuen uns über jeden Beitrag.
Spenden Sie [hier](#) online! (SSL-gesichert)

--

This email is confidential and intended solely for the use of the individual to whom it is addressed. If you are not the intended recipient, be advised that you have received this email in error and that any use, dissemination, forwarding, printing, or copying of this email is strictly prohibited. You are explicitly requested to notify the sender of this email that the intended recipient was not reached.

--

This email is confidential and intended solely for the use of the individual to whom it is addressed.

If you are not the intended recipient, be advised that you have received this email in error and that any use, dissemination, forwarding, printing, or copying of this email is strictly prohibited.

You are explicitly requested to notify the sender of this email that the intended recipient was not reached.