



®

GmbH

Stockholmring 25
23560 Lübeck
Telefon : 0451-586067-0
Fax : 0451-586067-29
info@lubs.de
www.lubs.de

Datum

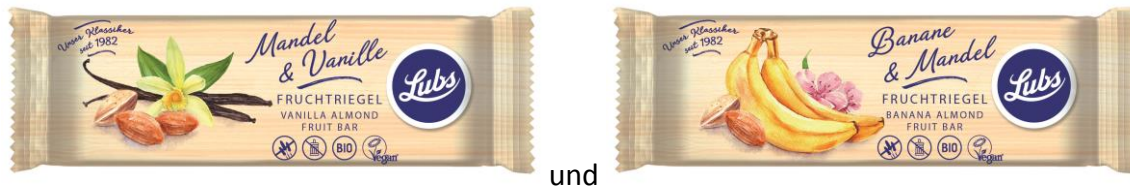
07.01.2020

Produktrückruf

Lubs Fruchtriegel Mandel-Vanille und Lubs Fruchtriegel Banane-Mandel

Sehr geehrte Damen und Herren,

aus Gründen des Verbraucherschutzes ruft die Lubs GmbH folgende Produkte mit den genannten Mindesthaltbarkeitsdaten zurück:



und

Lubs Fruchtriegel Mandel-Vanille

Mindesthaltbarkeitsdatum: 14.10.2020, 11.11.2020, 12.12.2020

Lubs Fruchtriegel Banane-Mandel

Mindesthaltbarkeitsdatum: 23.09.2020, 20.10.2020, 13.11.2020, 12.12.2020

Andere Mindesthaltbarkeitsdaten und Produkte sind nicht betroffen!

In den genannten Chargen der obengenannten Produkte wurden Feigen mit einem erhöhten Ochratoxin-A-Gehalt (OTA, Schimmelpilzgift) eingesetzt. OTA wirkt bei stark erhöhter Langzeitaufnahme nierenschädigend und karzinogen.

Im Rahmen einer routinemäßigen Überprüfung wurde in einer Charge Feigen ein erhöhter Gehalt an OTA festgestellt. Bei den uns zuvor vorliegenden Analysen des Lieferanten lag der Wert deutlich unterhalb der geforderten Grenzwerte.

Im Sinne des vorsorglichen Verbraucherschutzes sollten Sie die benannten Riegel nicht verzehren. Der Markt erstattet den Kaufpreis dieser Produkte.

Für die entstanden Unannehmlichkeiten möchten wir uns in aller Form bei Ihnen entschuldigen.

Sollten Sie Fragen haben oder weitere Informationen wünschen, können Sie diese gerne per E-Mail an info@lubs.de oder telefonisch an 0451-586067-0 richten.

Weitere Informationen:

Ochratoxin A ist ein Schimmelpilzgift (Mykotoxin). Es handelt sich dabei um eine Substanz, die beim **Stoffwechsel von Schimmelpilzen** entsteht und für den Menschen als gesundheitsschädlich eingestuft wurde. Schimmelpilze sind weit verbreitet und kommen in der Natur vor allem auf pflanzlichen Lebensmitteln wie Getreiden, Nüssen, Obst, Gemüse, Kaffee, Kakao und Gewürzen vor. Aber auch tierische Lebensmittel wie Fleisch, Eier, Milch und daraus hergestellte Produkte können betroffen sein. Eine **Aufnahme** von Ochratoxin A durch Lebensmittel ist **unvermeidlich**, sollte jedoch möglichst gering sein. Daher haben die EU und Deutschland für Lebensmittel Grenzwerte erlassen. Der Wert der Feigen hat diesen bei einer Nachkontrolle überstiegen.

Nahrungsmittel bieten für die Schimmelpilze gute Wachstumsbedingungen. Um zu verhindern, dass Ochratoxin A oder ein anderes Schimmelpilzgift entsteht, muss das Wachstum und der Stoffwechsel der Schimmelpilze unterbunden werden. Im konventionellen Bereich geht dieses mit Fungiziden (Pflanzenschutzmitteln) von Statten. Im biologischen Anbau funktioniert dieses aufgrund strenger Regeln und den **Verzicht von Pflanzenschutzmitteln** nicht, sodass nur andere Methoden wie das Aussortieren von betroffener Ware und größte Sorgfalt einem Befall entgegen wirken können. Zudem kommt es zu sogenannter **Nesterbildung**, das heißt, dass nur vereinzelte Stellen der entsprechenden Erntemenge betroffen sind.

Trotz sorgfältiger Auswahl der biologisch angebauten Feigen und groß angelegter Laboranalysen auf diesen Stoff kam es leider im Nachhinein zu einem erhöhten positiven Befund. Es ist allerdings davon auszugehen, dass nicht alle verwendeten Feigen dieses Schimmelpilzgift enthalten. Trotzdem haben wir uns dazu entschlossen, unsere Produkte mit den verwendeten Feigen zurückzurufen, da der **Schutz des Verbrauchers** bei uns an erster Stelle steht.