

Stellungnahme der Superfood Factory GmbH, München

Die Verwendung des Begriffs „ohne Zuckerzusatz“ wird durch das BMEL reguliert und wird für Produkte verwendet die keine Mono- oder Disaccharide oder andere süßende Substanzen zusetzen.

Die Funktion des Agavendicksafts in unseren Rezepten ist zudem geschmacksgebend und sorgt gleichzeitig für eine vollmundige und hochwertige Konsistenz bei unseren Super Soda's (im Vergleich zu wässrigen zuckergesüßten Limos). Somit trägt die Agave zu einem Feinschmeckererlebnis bei und setzt sich damit auch von klassischen Limorezepturen ab. Dabei fungiert der Agavendicksaft als wesentlicher Bestandteil unserer Innovation und bietet zusätzlich einige gesundheitliche Vorteile gegenüber herkömmlichem Haushaltszucker, einige davon finden sie unten per Anlage mit aufgeführt.

Gleichzeitig sei darauf hingewiesen, dass wir auf unseren Rücklabels auch per * darüber informieren, dass unsere Produkte von Natur aus Zucker enthalten. Darüber hinaus liefert SUPER SODA durch den sehr niedrigen Zuckergehalt eine innovative und hochwertige Alternative auf dem Getränkemarkt. So liegen unsere SUPER SODAS aktuell zwischen 2,9gr-3,8gr Naturzucker / 100ml. Das entspricht ca. 40% weniger als klassische Fruchtsaftschorlen oder sogar 70% weniger als die meisten Limonaden. Des Weiteren verzichten wir natürlich auf künstliche Süßstoffe.

Auch auf Grund zahlreicher Verkostungen, Messen und Konsumentenumfragen wissen wir, dass der Konsument bei dem Claim „ohne Zuckerzusatz“ davon ausgeht, dass dem Produkt kein Haushaltszucker in raffinierter Form zugesetzt wurde. Das wir uns wöchentlich von Konsumenten bestätigt. Somit sind wir davon überzeugt, dass hier keine Täuschung vorliegt, noch die Gefahr besteht, dass Konsumenten unser Produkt falsch verstehen. Wir freuen uns auf konstruktiven Austausch,

Anhang:

Vorteile von Agavendicksaft gegenüber klassischem Haushaltszucker

- Enthält ca 100kcal(/100ml) weniger als herkömmlicher Haushaltszucker: 304,8 kcal vs Haushaltszucker 399,3kcal/100ml) (Quelle:<https://www.nutritional-software.at/content/nuts-service/naehrwert-suche/>)
- Weniger negativen Einfluss auf den Blutzuckerspiegel. Fruktose/Glukose Verhältnis ca. 7:1 (Quelle: <https://www.nutritional-software.at/content/nuts-service/naehrwert-suche/>)

Fructose GI: 15

Sachharose GI: 65

GI = Glykämischer Index à Einfluss auf Blutzuckerspiegel

(Quelle: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2584181/>)

- Agavendicksaft ist nicht raffiniert und enthält somit mehr Mikronährstoffe, auch wenn in niedrige Dosis.