Schimmel und Schadstoffe: Dubai-Schokolade im Test enttäuscht!

Stiftung Warentest deckt Mängel in Dubai-Schokolade auf: Schadstoffe, enttäuschender Geschmack und irreführende Kennzeichnung.

Dubai, VAE - Die Stiftung Warentest hat kürzlich die Qualität von sechs verschiedenen Tafeln Dubai-Schokolade untersucht und dabei besorgniserregende Mängel entdeckt. Die Testreihe umfasste Produkte namhafter Hersteller wie Lindt, Chocovia und Le Damas. Während die Nachfrage nach diesen Schokoladen im Herbst stark wuchs und Preise von bis zu 20 Euro pro Tafel keine Seltenheit sind, ergaben die Tests, dass einige dieser Delikatessen größere Qualitätsmängel aufweisen. So wurden gefährliche Schadstoffe wie 3-Monochlorpropandiol- und Glycidylester, die als potenziell krebserregend gelten, in einigen Produkten nachgewiesen. Darüber hinaus wurden Aflatoxine von Schimmelpilzen in einer der analysierten Tafeln gefunden, die ebenfalls gesundheitliche Risiken bergen können. Dies lässt die Euphorie um Dubai-Schokolade als unbegründet erscheinen, da die Testergebnisse nicht mit den versprochenen hohen Qualitätsstandards übereinstimmen.

Die getesteten Schokoladen umfassten:

Produktname	Herkunft	Gewicht	Preis
Dubai	Niederlande	220 g	ca. 14,95 Euro
Chocolate bar			
Milk			
Fex Dessert	VAE	190 g	ca. 28,03 Euro
Milk Chocolate			

Pistachio			
Kadayif			
Le Damas	VAE	200 g	ca. 21,99 Euro
Dubai			
Chocolate			
Kunafa &			
Pistachio			
Muya Dubai	Deutschland	100 g	ca. 24,90 Euro
Art Schokolade			
Vegan			
Lindt Dubai	Deutschland	145 g	ca. 9,99 Euro
Style			
Chocolade			
Pistazie &			
Kadayif			
Chocovia	Türkei	100 g	7,99 Euro
Kadayif			
Chocolate with			
Pistachio Dubai			
Style			

Gesundheitliche Risiken und Täuschungen

Obschon die Tester anmerken, dass der Verzehr dieser Schokoladen vermutlich keine direkten gesundheitlichen Auswirkungen nach sich ziehen sollte, ist es äußerst bedenklich, dass vier der sechs getesteten Produkte in Deutschland aufgrund fehlender und irreführender Kennzeichnungen nicht verkauft werden dürften. Diese Mängel betreffen auch wichtige Informationen über Allergene wie Sesam. Nur eine der Schokoladen, die Le Damas Tafel, bot den versprochenen kräftigen Pistaziengeschmack; die übrigen Produkte vermittelten lediglich eine allgemein nussige Note.

Der Trend zu negativen Testergebnissen in der Schokoladenindustrie setzt sich fort. So stellte das CVUA Stuttgart in vorhergehenden Tests ebenfalls Verunreinigungen und Fremdfette in Schokoladenprodukten fest. Dies wirft Fragen zur Qualität der Lieferkette auf, die von verschiedenen Faktoren wie Bodenbeschaffenheit, Klima und Erntezeitpunkt beeinflusst wird, wie das SGS Institut Fresenius in seinem Bericht erläutert.

Die Herausforderungen der Kakao-Wertschöpfungskette

In der Kakao-Wertschöpfungskette sehen sich alle Beteiligten zunehmend Herausforderungen gegenüber. Verbraucher legen heute großen Wert auf die Herkunft und Qualität der Kakaobohnen. Diese Trends führen zu neuen Anforderungen innerhalb der Branche, die sowohl Forschung als auch Marketing umfassen. Die Analysen von Aromaprofilen und sensorische Bewertungen werden wichtiger denn je, um die Qualität der Produkte zu gewährleisten. Das SGS Institut Fresenius unterstützt Hersteller dabei, qualitativ hochwertige Schokoladen zu entwickeln und die Wertschöpfungskette zu optimieren, um den hohen Ansprüchen der Konsumenten gerecht zu werden.

Zusammenfassend zeigt die Untersuchung der Dubai-Schokolade durch die Stiftung Warentest, dass es neben einer hohen Nachfrage auch ernsthafte Bedenken hinsichtlich der Qualität und Sicherheit gibt. Verbraucher sollten sich dieser Problematik bewusst sein und kritisch gegenüber den Produkten sein, die sie erwerben.

Für weitere Informationen zu diesen Themen können Sie die detaillierten Berichte von **FAZ**, **t-online**, und **SGS Institut Fresenius** zu Rate ziehen.

Details	
Ort	Dubai, VAE
Quellen	• www.faz.net
	 www.t-online.de
	 sgs-institut-fresenius.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de