

Rückruf von Pizza-Backmischung: Gluten für Verbraucher gefährlich?

Aktueller Rückruf von glutenfreier Pizza-Backmischung in zwölf Bundesländern wegen Gefahren durch nicht deklariertes Gluten.

Eine aktuelle Rückrufaktion betrifft eine glutenfreie Pizzateig-Backmischung der Spielberger GmbH. Diese Maßnahme wurde ergriffen, nachdem festgestellt wurde, dass die Backmischung möglicherweise Gluten enthält, obwohl dies nicht auf der Verpackung deklariert ist. Für Verbraucher, die unter Glutenunverträglichkeit leiden, stellt dies ein gesundheitliches Risiko dar.

Gesundheitliche Risiken durch Glutenunverträglichkeit

Menschen, die auf Gluten reagieren, können nach dem Verzehr der betroffenen Backmischung unter ernsthaften Verdauungsproblemen leiden. Diese Symptomen umfassen Bauchschmerzen, Blähungen, Unwohlsein sowie Übelkeit. Des Weiteren können auch Verstopfung und Durchfall auftreten. Daher ist es essenziell, dass solche Produkte genauestens kontrolliert und zurückgerufen werden, um gesundheitliche Schäden abzuwenden.

Breite der Rückrufaktion

Der Rückruf betrifft eine Vielzahl von Bundesländern – insgesamt wurden zwölf Bundesländer informiert, in denen die Backmischung vertrieben wurde, hauptsächlich in Bio-

Fachgeschäften. Diese umfassende Rückrufaktion zeigt, wie wichtig es ist, Verbraucherschutz zu betreiben und auf potenzielle Gesundheitsrisiken hinzuweisen.

Details zur betroffenen Pizzateig-Backmischung

- Produkt: Glutenfreie Pizzateig-Backmischung
- Hersteller: Spielberger GmbH
- Packungsgröße: 350 Gramm
- Mindesthaltbarkeitsdatum: 18.03.2025

Verfügbarkeit in verschiedenen Regionen

Die glutenfreie Pizzateig-Backmischung war in verschiedenen Regionen Deutschlands erhältlich, einschließlich:

- Baden-Württemberg
- Bayern
- Brandenburg
- Hessen
- Niedersachsen
- Rheinland-Pfalz
- Saarland
- Sachsen
- Schleswig-Holstein
- Thüringen
- Nordrhein-Westfalen
- Berlin

Rückgabe von betroffenen Produkten

Verbraucher, die im Besitz der betroffenen Backmischung sind, können die Produkte in der jeweiligen Verkaufsstelle zurückgeben und erhalten den vollen Kaufpreis erstattet. Für weitere Informationen und Rückfragen steht eine Hotline zur Verfügung.

Zusätzliche Vorsicht bei Selbstherstellung

Es ist nicht nur die Backmischung, auf die Verbraucher achten sollten; auch beim eigenständigen Herstellen von Pizzateig muss die Auswahl des Mehls sorgfältig stattfinden. Ein weiterer aktueller Rückruf betrifft Mehl eines anderen Herstellers aufgrund der möglichen Kontaminierung mit krebserregenden Substanzen.

In Anbetracht dieser Vorfälle sollten Verbraucher sensibilisiert und gut informiert sein, um sich und ihre Gesundheit zu schützen. Proaktive Maßnahmen wie Rückrufe sind entscheidend, um potenzielle Gefahren frühzeitig zu identifizieren und abzustellen.

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](https://www.n-ag.de)