

Jól szerepeltek a sertésvirsliek a NÉBIH tesztjén

Megjelenés: 2016. december 27.

[A videó a Nébih szignáljával indul, majd a zene indulásakor vágóképet mutat a videó egy főzőedényről, és megjelenik a „Sertésvirslis teszt” felirat. Ezután a megszólalót, dr. Pleva Györgyöt, a Nébih Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóságának igazgatóját mutatja a kamera.]

dr. Pleva György: A Nébih Szupermenta tesztorozatának idei évi utolsó fordulójában az ünnephez közeledve a különböző Magyarországon kapható csomagolt sertésvirsliket teszteltük.

[A kedveltségi vizsgálaton készült felvételeket mutat a videó a sertésvirsliről.]

dr. Pleva György: A polcfelmérés során 21 különböző terméket találtunk, így ezeknek a vizsgálatával végeztük el a tesztek. A szokásos menetben történtek a vizsgálatok. Először az élelmiszerbiztonsági paramétereket vettük sorra. Ebben az esetben ugye főleg a mikrobiológiai paraméterek, szalmonella és lisztéria baktériumok előfordulása volt a fő kérdés, de mivel alapvetően ezek már hőkezelt húskészítmények, így ebben a vizsgálatban semmiféle kivetnivalót nem találtunk.

[dr. Pleva Györgyöt mutatja a kamera.]

dr. Pleva György: Mivel a Magyar Élelmiszerkönyv nagyon szigorú paramétereket fogalmaz meg a virsli termékekkel kapcsolatosan a fehérje-, víz-, zsír-, sótartalom tekintetében, ezért ezeket a paramétereket vizsgáltuk végig, és azt találtuk, hogy valamennyi virsli esetben megfelelt az előírásoknak.

A különböző adalékanyagok, allergének jelölése szintén megfelelt az új jelölési rendelet előírásainak.

[Ismét a kedveltségi vizsgálaton készült felvételeket mutatja a videó a porciózott sertésvirsliről, a kóstolásról és az értékelésről.]

dr. Pleva György: Az allergénekre visszatérve 6 terméknél találtuk azt, hogy gluténmentes jelölést helyezett fel a gyártó a termék címkéjére, ezeknél elvégeztük a gluténtartalom vizsgálatát, és a gluténtartalom minden esetben megfelelt az előírásoknak, így ezeket a termékeket a gluténérzékeny fogyasztók is nyugodtan fogyaszthatják.

Ami a fő problémákat jelentette ezeknél a termékeknél az az, hogy például az ehető bél feltüntetése nem történt meg az összetevők között. Ezt minden tekintetben hibának vettük, és ezzel kapcsolatosan figyelmeztetni fogjuk az előállítókat a hiba javítására. Illetőleg többször előfordult, hogy eltérés volt a megkapott gyártmánylap és az összetevők felsorolása között. A laboratóriumi vizsgálatokat kiterjesztettük az akkreditált érzékszervi vizsgálatokra is. Ennél 1 alkalommal nagy fokú idegen szagot állapítottak meg a vizsgáló laboratórium szakértői, ezért ez ellen a termék ellen is eljárást fogunk indítani.

[Ismét dr. Pleva Györgyöt mutatja a kamera.]

dr. Pleva György: A kedveltségi vizsgálatot is elvégeztük, és ennek alapján állt fel végülis a végső sorrend, amelynek a részletes eredményeiről a Szupermenta oldalán tájékozódhatnak az érdeklődők.

[Beúszik a dobogó, felül címként a „A kóstolók kedvencei: előrecsomagolt sertésvirslis” felirat, alatta pedig a dobogó három szintje jelenik meg: Első helyen a Pick mangalica virsli, 275 gramm, 3076 forint/kilogramm; második helyen az Aldi frankfurti virsli, 400 gramm, 1798 forint/kilogramm és a harmadik helyen az Aldi koktél frankfurti virsli, 200 gramm, 2245 forint/kilogramm.]

[Záróképként a Nébih szignálja, majd fehér háttéren a Szupermenta logója és a „Készítette: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal”, valamint a „Zene: In Your Arms – Kevin MacLeod (incompetech.com)” felirat jelenik meg.]