



EDEN Margarine – Die Gute Zeitschrift „TEST“, Ausgabe Februar der Stiftung Warentest

Wir hatten Sie zu Beginn der Woche bezüglich des Testresultats der Stiftung Warentest informiert und möchten Sie heute, wie angekündigt, über die weiteren Ergebnisse unserer Untersuchungen informieren.

Das Produkt, das getestet wurde, hatte ein Mindesthaltbarkeitsdatum bis 23.10.2007 und befindet sich heute nicht mehr im Markt.

Die Ergebnisse eines unabhängigen Analyseinstitutes, die uns heute vorliegen, bestätigen, dass bei den Produkten des aktuellen EDEN Sortimentes, die sich jetzt im Markt befinden, keine Hinweise auf eine Fetthärtung zu finden sind.

Bei der detaillierten Überprüfung des Herstellungsprozesses, Überprüfung der Lagerung und des Transports der Rohwaren haben wir folgendes festgestellt:

- Zur Rohware liegt uns eine Erklärung des Lieferanten vor, dass keine gehärtete Ware geliefert wurde
- Unser Qualitätsbeauftragter hat sich davon überzeugt, dass alle Rezepte ausschließlich die Nutzung von ungehärteten Fetten vorschreiben und dieses durch geeignete Maßnahmen sichergestellt ist. Die vorliegende ISO 9001 Zertifizierung stellt sicher, dass diese Prozesse genau eingehalten werden

Zu dem von der Stiftung Warentest festgestellten Wert könnte es unseres Erachtens durch eine unbeabsichtigte Vermischung beim Transport der Rohstoffe gekommen sein. Um EDEN Margarine möglichst frisch anzubieten, werden jeweils relativ kleine Mengen hergestellt. Bei einer kleinen Transportmenge fällt eine Vermischung dann leider stärker ins Gewicht.

Wir bedauern diesen Vorfall und möchten uns dafür ausdrücklich entschuldigen.

Für die Zukunft haben wir sichergestellt, dass zusätzliche Analyse-Schritte verhindert werden, dass eine Rohwarenvermischung erfolgt.

Bei eventuellen Fragen stehen wir selbstverständlich zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Wolfgang Bartel

Günther Sauer

Heimertingen, den 1. Februar 2008