

Rückruf: Abbauprodukt von Ethylenoxid - Rabenhorst ruft BIO-Säfte „Rotbäckchen“ und „Rabenhorst“ zurück

Die Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG informiert über den Rückruf verschiedener BIO-Säfte mit der Zutat „Curryblattextrakt“. Betroffen sind die Säfte **Rabenhorst Wohlfühlen mit Eisen BIO**, **Rabenhorst Roter Rabenhorster BIO**, **Rotbäckchen Klassik/ Das Original BIO** und **Rotbäckchen Lernstark BIO**. Wie das Unternehmen mitteilt wurden in der Zutat „Curryblattextrakt“, die in den oben genannten BIO-Produkten verwendet wurde, Rückstände von 2-Chlorethanol, einem Abbauprodukt des Pflanzenschutzmittels Ethylenoxid, nachgewiesen.

Betroffen ist nach Unternehmensangaben ausschließlich der Naturkosthandel

☒ Betroffene Artikel



Rabenhorst Wohlfühlen mit Eisen BIO

Inhalt: 750 ml

MHD: 13.07.23

Rabenhorst Roter Rabenhorster BIO

Inhalt: 750 ml

MHD: 12.07.23

Rotbäckchen Klassik/ Das Original BIO

Inhalt: 125 ml und 750 ml

MHD: 12.07.23 und 22.10.23

Rotbäckchen Lernstark BIO

Inhalt: 125 ml

MHD: 03.09.23 und 27.10.23

Kunden werden gebeten, die Produkte mit den oben genannten Mindesthaltbarkeitsdaten vorsorglich nicht zu verwenden. Die betroffenen Produkte können gegen Erstattung des Kaufpreises

auch ohne Vorlage eines Kassenzettels in Ihrer Einkaufsstätte zurückgegeben werden.

Haus Rabenhorst weist darauf hin, dass ausschließlich die genannten BIO-Produkte mit der Zutat „Curryblattextrakt“ betroffen sind. Konventionelle Produkte mit gleichem Namen sind nicht betroffen. Diese erkennen Sie am fehlenden sechseckigen BIO-Siegel und der Zutat Eisen(II)gluconat anstelle von „Curryblattextrakt“.

Kundenservice

Verbraucheranfragen beantwortet der Kundenservice unter der E-Mail-Adresse warenueckruf@rabenhorst.de

[Kundeninformation >](#)

Produktabbildung: Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG

Hintergrund 2-Chlorethanol

2-Chlorethanol, häufig auch als Ethylenchlorhydrin bezeichnet, ist ein Chlor-Derivat des Ethanols, das zu den giftigsten organischen Halogen-Verbindungen gehört.

2-Chlorethanol kann in Lebensmitteln, hier vor allem in Gewürzen entstehen, die mit Ethylenoxid sterilisiert wurden. In Deutschland war die Begasung mit Ethylenoxid bis 1981 zugelassen, um Viren, Bakterien und Pilze abzutöten. Seither ist diese Art der Sterilisation im Lebensmittelbereich verboten, da man inzwischen weiß, dass sowohl Ethylenoxid als auch sein Umwandlungsprodukt 2-Chlorethanol hochgiftig und erbgutverändernd sind. Allerdings ist in vielen Drittländern die Begasung mit Ethylenoxid, beispielsweise vor dem Schiffsversand, immer noch das Mittel der Wahl.
Quelle: wikipedia.de / <https://de.wikipedia.org/wiki/2-Chlorethanol>



Verbraucherinformation

Hersteller, Händler oder Verkäufer des/der betroffenen Produkte informiert Endkunden unserer Meinung nach umfangreich und vorbehaltlos auf verschiedenen Informationsebenen. So ist gewährleistet, dass möglichst viele Endverbraucher diese Information auch erhalten

Immer auf dem Laufenden mit unseren App's zu Produktrückrufen

Produktrückrufe als App für Android und iOS - Neu PWA

