

Merkblatt zur Minimierung von Acrylamid in Pommes frites oder anderen geschnittenen, frittierten Kartoffelerzeugnissen gemäß Verordnung (EU) 2017/2158

Acrylamid ist eine Substanz, die sich in Kartoffeln (Reaktion von Asparagin mit reduzierenden Zuckern – beides natürliche Bestandteile von Kartoffeln) beim stärkeren Erhitzen (z.B. Frittieren) bildet. Acrylamid steht in Verdacht krebserregend zu sein.

Um den Acrylamidgehalt bei der Pommes frites-Herstellung weitgehend zu minimieren, sind folgende Maßnahmen (Minimierungskonzept) zu beachten:

Bei der Eigenherstellung von Pommes frites sind

- Kartoffelsorten mit einem niedrigen Zuckergehalt zu verwenden (beim Hersteller/Lieferanten erfragen, welche Sorte am besten geeignet ist),
- diese Kartoffeln bei Temperaturen über 6°C zu lagern,
- keine angekeimten oder unreifen Kartoffeln zu verwenden,
- die Kartoffelstäbchen eher dicker als dünner zu schneiden und
- diese vor dem Frittieren zu blanchieren.

Bei der Verwendung von Pommes frites-Fertigprodukten kann davon ausgegangen werden, dass diese Maßnahmen bei der Herstellung bereits berücksichtigt worden sind.

- Vom Hersteller der Kartoffelstäbchen sollte eine Produktspezifikation verlangt werden, aus der hervorgeht, dass diese Kartoffelsorte einen niedrigen Zuckergehalt besitzt und speziell für die Pommes-Produktion geeignet ist.
- Beim Frittieren der Pommes frites sind Frittieröle/-fette zu verwenden, die den Frittiervorgang verkürzen und/oder das Frittieren bei niedrigen Temperaturen ermöglichen (beim Hersteller/Lieferanten erfragen, welches Öl/Fett am besten geeignet ist).
- Die Zubereitungsanleitungen auf der Verpackung von Pommes frites-Fertigprodukten sind genau zu befolgen.
- Insbesondere darf die Frittiertemperatur 175°C nicht überschreiten.
- Bei der Zubereitung kleinerer Mengen ist die Frittierdauer zu verkürzen.
- Die fertigen Pommes frites sollen eine goldgelbe Farbe besitzen. Es ist angezeigt, eine Farbkarte, aus der die optimale Kombination von Bräunungsgrad und niedrigem Acrylamidgehalt hervorgeht, dort, wo die Mitarbeiter die Pommes frites zubereiten, deutlich sichtbar anzubringen.
- Die Mitarbeiter sind bezüglich der Acrylamid-Minimierungsmaßnahmen regelmäßig zu schulen.

Die Beachtung aller genannten Minimierungsmaßnahmen ist nachzuweisen (z.B. im Rahmen der dokumentierten HACCP-Schulung).