

Kriterien für allergikerfreundliche Heißluftfritteusen (Air Fryer)

AUSGANGSSITUATION

Eine Heißluftfritteuse (Air Fryer) ist ein Gerät, das Lebensmittel in heißer Luft gart, die mithilfe von elektrischem Strom erzeugt und im Inneren der Fritteuse umgewälzt wird. Der Air Fryer funktioniert ähnlich wie ein Umluftbackofen, aber ohne die Zugabe von Öl. Durch das Umwälzen verteilt sich die Temperatur gleichmäßiger als in einem Backofen, die Lebensmittel werden daher von allen Seiten braun und knusprig.

Die Allergikerfreundlichkeit besteht in der Speis Zubereitung ohne Öl. Mehl- und Ei-Panaden können vermieden werden. Eine glutenfreie und vegane Zubereitung ist problemlos möglich.

ECARF zeichnet daher Air Fryer als allergikerfreundlich aus, weil sie eine Speis Zubereitung ohne Öl ermöglichen.

1. PRÜFKRITERIEN

1.1. Notwendige Produkteigenschaften

Die Europäische Stiftung für Allergieforschung (ECARF) zeichnet Heißluftfritteusen mit dem ECARF Qualitätssiegel nach Erfüllung folgender Kriterien aus:

- Sie erlauben die öl- und fettfreie Zubereitung von Nahrungsmitteln.
- In der Bedienungsanleitung wird darauf hingewiesen, dass ausschließlich eine Speis Zubereitung ohne Zugabe von Öl allergikerfreundlich ist.
- Es liegen Analyseergebnisse zur Dokumentation vor, dass weder Aluminium noch Nickel in die Lebensmittel übergehen.
- Alle Produkteigenschaften werden anhand von Dokumenten vom Hersteller belegt und von ECARF geprüft.

2. QUALITÄTSKONTROLLE UND BESCHWERDEMANAGEMENT

Der Hersteller verfügt über ein implementiertes und effizientes Qualitätsmanagementsystem, welches u.a. Konsumentenreklamationen dokumentiert, bearbeitet und nachhaltig auswertet.

Folgendes wird darüber hinaus sichergestellt:

- die Kontaktdaten des Herstellers, wie Anschrift, Telefonnummer und/oder E-Mail-Adresse sind auf der Produktverpackung leicht erkennbar;
- eine angemessene Bearbeitung und Nachverfolgung von Konsumentenreklamationen wird durch entsprechend qualifiziertes und erfahrenes Personal des Herstellers gewährleistet;

- die Auswertung von Konsumentenreklamationen und ggf. darauf basierende Ableitungen für Verbesserungsmaßnahmen fließen in die Produktqualität und -sicherheit ein. Der Hersteller verpflichtet sich, diese Daten ECARF kontinuierlich zur Verfügung zu stellen.