

MITTEILUNGEN

für Kunden und Interessenten der

Em. O.Univ.Prof. Dr. Werner Pfannhauser KG

BEGUTACHTUNG VON LEBENSMITTELN- INFORMATIONSMITTLUNG- BERATUNG

AUSGABE Jänner 2015

Büro Wien : A - 1180 Wien, Kreuzgasse 79

Ruf: +43 1 4703586;0664 14 0 15 43 Fax: +43 1 470 29 99

Mobil : 0664 / 14 0 15 43 – 24 Stunden - Dienst

Büro Graz : A – 8081 Heiligenkreuz a.W., Großfelgitschberg 33

e-Post : werner.pfannhauser@tugraz.at, kanzlei-kg@pfannhauser.at; office@pfannhauser.at

UID: ATU60749934 Firmenbuch Nr. 169652p

Internetz – Leitseite : www.pfannhauser.at

Lieber Kunde, lieber Interessent !

Ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2015

wünsche ich Ihnen und Ihren Angehörigen / Mitarbeitern.

Das Jahr beginnt

mit der nun in Kraft getretenen Informationsvermittlungsverordnung (EU) 1169/2011.

Die Folge 11/2014 dieser Mitteilungen bringt dazu Einzelheiten.
Natürlich ist die Firma bereit Auskünfte zu erteilen.

Wer von der Lebensmittelaufsicht beanstandet wird
der müßte **sofort reagieren**.

Schritt 1 : Prüfung, ob die Beanstandung zu Recht besteht oder ob es Einwände gibt.

Schritt 2 : wenn Einwände, dann sofort dagegen Einspruch erheben

Wir erstellen gerne eine **Gutachtliche Stellungnahme**, die dann ein Rechtsanwalt zum Einspruch gegen die Beanstandung verwendet.

Übrigens: unsere Erfolgsquote ist sehr hoch !
Wenden Sie sich an

Sachverständigenkanzlei
Em. O.Univ. Prof Dr. Pfannhauser

e-Post : werner.pfannhauser@tugraz.at

Mobilruf: 0664 / 14 0 15 43

Der Sachverständige wird von vielen Firmen und Gerichten mit Gutachten beauftragt.

Sogar das oberste deutsche Gericht, der **Bundesgerichtshof Karlsruhe** hat den Sachverständigen für ein Gutachten bestellt.

Auch daraus ist die Qualität der Sachverständigenkanzlei zu erkennen.

Aus der Wissenschaft

Der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren ist in Weidetieren höher

Gesundheitsbewußte Konsumenten achten auf die Empfehlung Fleisch mit einem geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren und hohem Gehalt an langkettigen Omega-3-Fettsäuren.

In einer Arbeit, veröffentlicht in *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* wurde der Einfluß von Fettsäuren in der Ernährung untersucht und festgestellt, daß die Fettsäurezusammensetzung durch Fütterung der Tiere auf der Weise verbessert wird.

Vollkorn-Getreide Konsum ist mit geringerer Sterblichkeit verbunden

Eine Studie im *JAMA Internal Medicine* zeigt, daß die Sterblichkeit durch Konsum von Vollkorngetreide bei Herzerkrankungen um bis zu 15% sinkt.

Von EFSA empfohlene Selengehalte

Die Tagesdosis soll bei Kindern bis 3 Jahren 15 µg, bei 15 – 17-jährigen 70 µg/d nicht überschreiten.

Pestizidrückstände in Lebensmitteln

Nach einer Erhebung der EFSA veröffentlicht in *EFSA HIGHLIGHTS 11 December 2014* werden die gesetzlich vorgeschriebenen Pestizidhöchstwerte in Lebensmitteln zu mehr als 97% eingehalten.

Das ist ein nützlich Argument, wenn immer wieder von „Vergiftung“ mit Pestiziden in Lebensmittel geschrieben und geredet wird.

Was von den Artikeln über „Vitamin-Lüge“ und andere Nahrungsergänzungsmittel ablehnenden Artikel zu halten ist lesen Sie auf der Internetz-Seite

www.pfannhauser.at

Das verspricht der Sachverständige und Eigentümer :

Ich bin für Kunden und Interessenten 24 Stunden am Tag erreichbar.

Ich werde Ihre Sache immer wirkungsvoll, fachkundig und erfolgreich verteidigen.

Ich habe mit meinen Mitarbeitern eine hohe Erfolgsquote und werde diese beibehalten.

Ich bin in Österreich aber auch in der EU und darüber hinaus von Südkorea bis Dubai bekannt und geschätzt. Daher können Sie mir vertrauen.

Warten Sie nicht, tun Sie was !

RUFEN SIE AN 0664/14 0 15 43

