

Brajlovic ruft Rinderrauchfleisch wegen Verunreinigung zurück!

Brajlovic GmbH ruft wegen PAK-Verunreinigungen Rinderrauchfleisch zurück. Betroffen sind Produkte mit MHD 31.10.2025.



Österreich - Am 15. Mai 2025 hat die Brajlovic GmbH eine Rückrufaktion für eines ihrer Produkte initiiert. Bei einer routinemäßigen Qualitätskontrolle wurde festgestellt, dass das „Brajlovic Rinderrauchfleisch“, ein Gewichtsartikel, mit polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) verunreinigt ist, was die zulässigen Grenzwerte überschreitet. Kunden werden dringend gebeten, das betroffene Produkt nicht zu konsumieren, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Betroffen sind alle Produkte mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) 31. Oktober 2025 aus der Charge 250203.

Die Rückrufaktion betrifft ausschließlich dieses spezifische Produkt; alle anderen Artikel der Brajlovic Austria sind von

dieser Maßnahme nicht betroffen. Verbraucher haben die Möglichkeit, das Rinderrauchfleisch auch ohne Kassenbon zurückzugeben. Für weiterführende Fragen steht das Unternehmen unter der E-Mail-Adresse office@brajlovic.at sowie unter der Telefonnummer +43 1 943 05 62 zur Verfügung.

Hintergrund zu Produktrückrufen

Rückrufe von Lebensmitteln sind keine Seltenheit und erfolgen häufig aus gesundheitlichen Gründen oder bei entdeckten Mängeln. Laut der Verbraucherzentrale sind vor allem Lebensmittel betroffen. Diese dürfen die Lebensmittelsicherheitsanforderungen nicht verletzen, daher sind Hersteller gesetzlich verpflichtet, Rückrufaktionen durchzuführen, wenn solche Verunreinigungen oder Mängel entdeckt werden. Im Falle gesundheitlicher Gefahren sind auch die Behörden verpflichtet, die Öffentlichkeit zu informieren.

Das Portal [lebensmittelwarnung.de](https://www.lebensmittelwarnung.de) dient als zentrale Anlaufstelle für aktuelle Warnmeldungen und Produktrückrufe in Deutschland. Nutzer können über Push-, E-Mail- oder RSS-Benachrichtigungen informiert werden, wenn neue Warnungen veröffentlicht werden. Zu den häufigsten Gründen für Rückrufe zählen Verunreinigungen durch Bakterien wie Salmonellen, Pestizidrückstände oder falsche Kennzeichnungen von Allergenen, die ein Risiko für Verbraucher darstellen können.

Kunden sollten sich regelmäßig über solche Rückrufaktionen informieren, um gesundheitliche Risiken weitestgehend zu vermeiden. Das Portal, das vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit sowie den Bundesländern betrieben wird, bietet dabei neue Such- und Filterfunktionen, sodass Verbraucher gezielt nach bestimmten Warnungen suchen können.

Vorfall	Rückruf
Ursache	Verunreinigung
Ort	Österreich
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.kosmo.at• www.verbraucherzentrale.de

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at