

Richiamati 5 prodotti da parte dell'operatore a marchio DM - Babylove per rischio chimico (PREPARATI DI FRUTTA)

11-04-2019



Richiamati l'11/04/2019 5 prodotti "PREPARATI DI FRUTTA"

Motivo dei richiami: tracce di aflatossina

babylove Purea di frutta a base di mela, fragola e banana con cereali integrali

Lotto di produzione: TUTTI

Marchio del prodotto: babylove

Peso: 90 gr

Sede dello stabilimento: Via A. De Gasperi nr. 130 - 38123 Trento

Scadenza: 16/10/2020

Nome del produttore: Trento Frutta

babylove Winterwunder purea di mela e mango con succo di melagrana

Lotto di produzione: LA 288

Marchio del prodotto: babylove

Peso: 190 gr

Sede dello stabilimento: Via A. De Gasperi nr. 130 - 38123 Trento

Scadenza: 15/10/2020

Nome del produttore: Trento Frutta

babylove Preparazione di frutta con mela, fragola, lampone e mirtilli

Lotto di produzione: LA 289

Marchio del prodotto: babylove

Peso: 190 gr

Sede dello stabilimento: Via A. De Gasperi nr. 130 - 38123 Trento

Scadenza: 16/10/2020

Nome del produttore: Trento Frutta

babylove Purea di frutta a base di mela, fragola e banana con cereali integrali

Lotto di produzione: TUTTI

Marchio del prodotto: babylove

Peso: 90 gr

Sede dello stabilimento: Via A. De Gasperi nr. 130 - 38123 Trento

Scadenza: 17/10/2020

Nome del produttore: Trento Frutta

babylove Preparazione di frutta a base di pesca, mela e maracuja

Lotto di produzione: LA 289

Marchio del prodotto: babylove

Peso: 190 gr

Sede dello stabilimento: Via A. De Gasperi nr. 130 - 38123 Trento

Scadenza: 16/10/2020

Nome del produttore: Trento Frutta

Richiamati 5 prodotti da parte dell'operatore a marchio DM - Babylove per rischio chimico (PREPARATI DI FRUTTA)

11-04-2019

Cosa sono le aflatossine?



Secondo quanto riportato dall'EFSA (European Food Safety Authority - L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare), le aflatossine sono micotossine (= sostanze chimiche tossiche prodotte da funghi) prodotte da due specie di funghi *Aspergillus* presente soprattutto in territori caratterizzati da clima caldo ed umido.

Le aflatossine sono note per le loro proprietà cancerogene e genotossiche, pertanto, il consumo accidentale nel genere alimentare è tollerato dalla legge entro certi limiti, per la tutela della salute del consumatore a tavola.

Questo tipo di sostanze tossiche sono presenti in particolar modo in prodotti alimentari quali: arachidi, frutta a guscio, granoturco, riso, fichi e altra frutta secca, spezie, oli vegetali grezzi e semi di cacao, a seguito di contaminazioni fungine che possono avvenire sia prima che dopo la raccolta.

Esistono diversi tipi di aflatossina, la più diffusa nei prodotti alimentare e la più potente in termini di cancerogenicità e genotossicità è l'aflatossina B1, prodotta sia dall'*Aspergillus flavus* sia dall'*Aspergillus parasiticus*.

Come detto, l'Unione Europea tutela i consumatori fissando con legge i limiti massimi di aflatossina che ogni cibo (alimenti e mangimi) può contenere per garantire che non nuocciano alla salute umana od animale oppure incoraggiando le buone pratiche in materia di agricoltura, stoccaggio e lavorazione, tentando di evitare a monte la produzione della micotossina.

Normativa di riferimento:

[Regolamento \(CE\) 1881/2006 che stabilisce i livelli massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari](#)

[Regolamento \(CE\) 401/2006 sul controllo ufficiale dei livelli di aflatossine nei prodotti alimentari](#)

[Direttiva 2002/32/CE relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali](#)

[Raccomandazione 2006/576/EC su talune aflatossine nei mangimi](#)



**Richiamati 5 prodotti da parte dell'operatore a marchio DM - Babylove per
rischio chimico (PREPARATI DI FRUTTA)**

11-04-2019