



AUSZUG AUS DEM ANALYSEPLAN

UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR DANONE ACTIMEL

1) ROHWARENUNTERSUCHUNGEN AUF ANTIBIOTIKA & SULFONAMIDE

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ
Sahne (S)	Halbjährlich
Magermilch (MM)	Halbjährlich
Kondensmagermilch (KM)	Halbjährlich
Milchpulver (MP)	Jährlich

2) ZUSÄTZLICHE ROHWARENUNTERSUCHUNGEN

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ
Aflatoxin M1 (S, MM, KM, MP)	10 x jährlich
Radioaktivität (MP)	bei jeder neuen Charge (10 x jährlich)
Melamin + Cyanursäure (MP)	bei jeder neuen Charge (10 x jährlich)

3) WEITERE ROHWARENUNTERSUCHUNGEN (FRUCHTZUMISCHUNGEN)

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ
Aflatoxine B/G	Halbjährlich
Pestizide (inkl. Ethephon)	Halbjährlich
Patulin	Quartalsweise je relevanter Fruchtzumischung



ANALYSEPLANAUSZUG **DANONE ACTIMEL**

4) PRODUKTPRÜFUNGEN ACTIMEL

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ
Deklarationsüberprüfung	Jährlich je besiegelter Sorte
Sensorik & Nennfüllmenge	Monatlich je besiegelter Sorte
pH-Wert	Monatlich je besiegelter Sorte
Nährwerte (Big 8)	Halbjährlich je besiegelter Sorte
Süßstoffe	Halbjährlich je besiegelter, relevanter Sorte
Vitamin B6	Halbjährlich je besiegelter Sorte
Vitamin D	Halbjährlich je besiegelter Sorte
Mikrobiologische Untersuchung (Gesamtkeimzahl, Enterobacteriaceae, Enterokokken, Listeria monocytogenes, Salmonellen, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, E.coli, sulfitreduzierende Clostridien, Laktobazillen, Endosporen, anaerobe Endosporen, aerobe und anaerobe Sporenbildner, Hefen & Schimmelpilze)	Monatlich je besiegelter Sorte
Keimbestimmung L. casei	1 x monatlich je besiegelter Sorte
Patulin	Jährlich je besiegelter, relevanter Sorte
Künstliche Farbstoffe	Jährlich je besiegelter, relevanter Sorte
Schwermetalle (Blei, Cadmium, Quecksilber, Arsen)	Jährlich je besiegelter Sorte
Dioxine / PCBs	Jährlich je besiegelter Sorte
Pestizide (inkl. Ethephon)	Quartalsweise je besiegelter, relevanter Sorte



ANALYSEPLANAUSZUG **DANONE ACTIMEL**

4) PRODUKTPRÜFUNGEN ACTIMEL

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ
Verpackungsprüfung	<p>nach Vollprüfung auf Verkehrsfähigkeit der Verpackung zu Siegelbeginn: 1x jährlich stichprobenartige Prüfung</p> <p>alle 2 Jahre Vollprüfung bzw. erneute Vollprüfung auf Verkehrsfähigkeit bei Lieferantenwechsel oder Materialänderungen der Verpackung</p>

5) AUDITS & ENDORSEMENTS

a) Prozess-Audits: Interne Qualitätssicherungsprozesse bei Danone

- 1 x jährlich umfassendes Systemaudit im Produktionsbetrieb von Danone, unabhängig von bereits bestehenden Zertifizierungen
- zusätzlich: vor-Ort-Verifizierung des Lieferantenauditssystems sowie interner Prüf-/Analysenpläne bei Danone
- 1 x jährlich umfassendes Endorsement im Research Center von Danone (Frankreich) hinsichtlich, Forschung, Studien und -design
- 1 x jährlich umfassendes Endorsement interner Bewertungs- & Validierungsprozesse Danone, Haar (Deutschland)

b) Prozess-Audits: Lieferanten & landwirtschaftliche Vorstufe

- mindestens 1 vor-Ort-Audit jährlich bei einem Lieferanten von Frucht(zu)mischungen
- mindestens 5 vor-Ort-Audits jährlich bei Milchlieferanten von Danone
- mindestens 15 vor-Ort-Audits jährlich auf milchwirtschaftlichen Zulieferbetrieben der entsprechenden Molkereien

c) Forschung und Studien

- Intensive Prüfung und wissenschaftliche Bewertung des vorliegenden Forschungsmaterials zu Actimel durch unsere eigenen Wissenschaftler und Experten



ANALYSEPLANAUSZUG **DANONE ACTIMEL**

GRUNDLAGE FÜR DIE VERGABE DES INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGELS FÜR REGELMÄSSIGE QUALITÄTSKONTROLLEN SIND:

- ✓ regelmäßige Kontrolle der Milch und (weiterer) Zutaten sowie des fertigen Produktes
- ✓ ein nachgewiesenes und überprüftes Sorgfaltsprinzip von Danone
- ✓ einen hohen Standard in der Herstellung von Actimel: Die Prüfungen von SGS INSTITUT FRESENIUS basieren auf Stichproben. Regelmäßig werden hierbei Rohwaren, deren Lieferanten sowie auch Milcherzeugerbetriebe ebenso wie das fertige Produkt unabhängig überprüft. Zudem erfolgen umfangreiche, mindestens quartalsmäßige Überprüfungen vor Ort im Produktionsbetrieb
- ✓ Überprüfung der Produkte auf die tatsächliche Anwesenheit und erforderliche Menge der probiotischen Kultur *Lactobacillus Casei Defensis*
- ✓ Überprüfung des fertigen Produktes mittels sensorischer Tests auf Aussehen, Geruch und Geschmack, um eventuelle Abweichungen heraus zu finden und damit Fehler im Herstellungs- oder Lagerungsprozess aufzudecken
- ✓ Laboranalyse des fertigen Produkts auf Nährwerte und mikrobiologische Unbedenklichkeit sowie auf die Abwesenheit von Rückständen und Kontaminanten
- ✓ Prüfung der Verpackung und Verschlüsse auf die eingesetzten Materialien, Druckfarben und Hilfsstoffe und mögliche negative Einflüsse auf die Qualität des Produkts (sogenannte Migrationstests)
- ✓ Überprüfung des Produkts auf die Abwesenheit von Konservierungsstoffen, so wie auf der Verpackung angegeben
- ✓ Auditierung der Produktionsbetriebe und Überprüfung der Produktionsprozesse
- ✓ Stichprobenweise Überprüfung der Lieferanten von Rohwaren und Zwischenprodukte direkt vor Ort im jeweiligen Unternehmen
- ✓ Intensive Prüfung und wissenschaftliche Bewertung des vorliegenden Forschungsmaterials zu Actimel durch unsere eigenen Wissenschaftler und Experten