



Prüfplan

Mitakos – Natives Olivenöl Extra



Für jedes „Rach getestet“-Produkt führen unsere Experten von SGS INSTITUT FRESENIUS eine einmalige, aber umfassende Prüfung durch. Christian Rach, als mehrfach ausgezeichnete Koch weiß, was besonders gut schmeckt - und wir als unabhängiges Prüfinstitut sichern seine Produktempfehlungen analytisch ab. So unterstützen wir Sie dabei, sich bei Ihrem Einkauf besser zurechtzufinden.

Die Produktproben für jede Prüfung werden von unseren SGS INSTITUT FRESENIUS-Mitarbeitern anonym in ganz normalen Supermärkten gekauft und anschließend in unser Labor zur umfassenden Untersuchung geschickt. Erst wenn das Produkt unsere Kontrollen bestanden hat, erhält es das „Rach getestet“ Siegel und wird auf der Website www.christianrach.de von Christian Rach vorgestellt. Dort wird beschrieben, was das Produkt so besonders macht, damit es das „Rach getestet“ Siegel tragen darf.

Auszug aus dem Analyseplan

Grundlage für die Vergabe der „Rach getestet“ Auszeichnung ist eine einmalige, analytische Prüfung des Endproduktes auf die Prüfkriterien:

- Sensorische Prüfung der Qualität und Güte mittels speziell für Olivenöl ausgebildeten Prüfern (Panel)
- Untersuchung auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln
- Untersuchung von verschiedenen qualitätsrelevanten Parameter für Olivenöl, wie z.B. Pyropheophytine, Di- und Triglyceride, K 232 und K 270
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung (MHD/Charge: 03.11.2011):

Es konnte für die genannte Probe keine Überschreitungen von zulässigen Rückstandshöchstgehalten festgestellt werden.

Die Ergebnisse der Untersuchungen auf qualitätsrelevante Parameter liegen für ein Olivenöl nativ extra im typischen Bereich.