



## Prüfplan

### Atry - Basmati Reis



Für jedes „Rach getestet“-Produkt führen unsere Experten von SGS INSTITUT FRESENIUS eine einmalige, aber umfassende Prüfung durch. Christian Rach, als mehrfach ausgezeichneter 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.

### Auszug aus dem Analyseplan

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

- Überprüfung der kennzeichnungsrechtlichen Anforderungen
- Sensorik (Farbe, Konsistenz, Aussehen der Rohware, Geruch und Geschmack der zubereiteten Probe)
- Untersuchung auf Schwermetalle Blei, Cadmium und Quecksilber sowie Arsen
- Untersuchung auf Schimmelpilzgifte (Aflatoxine, Ochratoxin A)
- Untersuchung auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln
- Überprüfung der Einhaltung der Anforderungen des „Codes of Practice on Basmati rice“ bezogen auf den Anteil von Reis in Basmatireis und Anteil an Bruchreis

### Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung (MHD/Charge: 01 09 2013)

Die Ergebnisse der durchgeführten mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen können als unbedenklich eingestuft werden.

Die auf das Lebensmittel bezogene Deklaration entspricht den gestellten, gesetzlichen Anforderungen.