



ANALYSEPLANAUSZUG

(FREIGABE UND REGELMÄSSIGE UNTERSUCHUNGEN)

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

ROHWAREN / ZUTATEN *)

für sämtliche Erasco Eintöpfe & Suppen

Parameter	1. Quartal	2. Quartal	3. Quartal	4. Quartal
Sensorik	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
pH-Wert	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nährwerte	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fettgehalt	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Fettsäurespektrum		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Cholesterin, Trockenmasse		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
POZ / SZ	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Mikrobiologie	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arzneimittel-Rückstände	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pestizide	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Nitrat / Nitrit	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwermetalle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dioxine / PCBs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mykotoxine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
PAKs	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Phosphat	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Tierarten		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>
Allergene	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Schwermetalle	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
künstl. Farbstoffe / Sudanfarbstoffe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
SO ₂	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
Gesamtsäure	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	

*) zudem: 10%ige, durch SGS INSTITUT FRESENIUS definierte Stichprobe über alle Lieferanten



ANALYSEPLANAUSZUG

(FREIGABE UND REGELMÄSSIGE UNTERSUCHUNGEN)

GRUNDLAGE FÜR DIE VERGABE DES INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGELS FÜR REGELMÄSSIGE QUALITÄTS-KONTROLLEN SIND:

FERTIGPRODUKTE **)

für Erasco Eintöpfe & Suppen (gesamt: 79 Produkte in 9 verschiedenen Produktkategorien)

Parameter	1. Quartal	2. Quartal	3. Quartal	4. Quartal
Füllmenge, pH-Wert	monatlich bei 7 repräsentativ durch SGS INSTITUT FRESENIUS ausgewählten Produkten			
Produkt Deklaration				
Sensorik				
Nährwerte (Big 8)				
Geschmacksverstärker	nur für einzelne, definierte Produkte mit entsprechenden Komponenten			
Mikrobiologie	monatlich bei 7 repräsentativ durch SGS INSTITUT FRESENIUS ausgewählten Produkten			
Kontaminanten				
Pestizide				
Mykotoxine				
Schwermetalle				
Sensorik				
Nitrat / Nitrit				
Salz / Leitwert				
GVO- / GMO-Screening				
Tierartenbestimmung bei Fleisch				
Konservierungsstoffe	nur für einzelne, definierte Produkte mit entsprechenden Vitaminzugaben			
Vitamine				
Sonstige Parameter				
Dosen / Verpackung	einmalig pro Jahr bzw. bei Änderungen der Verpackung			

***) zudem: umfassende, jährliche Auditierung des Produktionsstandortes in Lübeck