



FREEWAY APFELSCHORLE



ANALYSEPLANAUSZUG **FREEWAY APFELSCHORLE**

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

- ✓ Analytische Überprüfung des verwendeten Fruchtsaftkonzentrates, des eingesetzten Wassers und der Fertigprodukte
- ✓ Regelmäßige Durchführung von Sensorikprüfungen
- ✓ Überprüfung der Mindesthaltbarkeit
- ✓ Überprüfung von Kennzeichnung & Deklaration
- ✓ Jährliche Überprüfung aller Produktions- & Abfüllstandorte

JÄHRLICHER UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR FREEWAY APFELSCHORLE

PARAMETER	FREQUENZ
FREEWAY APFELSCHORLE	
Mikrobiologische Untersuchungen auf u.a. getränkeverderbende Mikroorganismen des Endproduktes	monatlich
Umfangreiche sensorische Prüfungen	alle 2 Monate
Untersuchung des Apfelsaftkonzentrates incl. Aromaspektrum	alle 2 Monate
Untersuchung der Mineralien, wie Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Nitrat	quartalsweise
Prüfung auf Nichtvorhandensein von Schwermetallen	quartalsweise
Umfangreiche Pestiziduntersuchung	quartalsweise
Überprüfung der Deklaration	alle 4 Monate
Überprüfung der Nähr- und Brennwerte	alle 4 Monate
Untersuchung auf Abwesenheit von Konservierungsstoffen	alle 4 Monate
Untersuchung auf Abwesenheit von Zuckerzusätzen	alle 4 Monate
Prüfung des natürlichen Zuckergehaltes	alle 4 Monate
Überprüfung des Füllvolumens	alle 4 Monate



FREEWAY
APFELSCHORLE



ANALYSEPLANAUSZUG **FREEWAY APFELSCHORLE**

JÄHRLICHER UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR FREEWAY APFELSCHORLE

PARAMETER	FREQUENZ
FREEWAY APFELSCHORLE	
Durchführung einer Aromauntersuchung am Fertigprodukt	alle 4 Monate
Analyse zum Ausschluß von Genmodifizierte Organismen (GMO)	halbjährlich
Migrationsuntersuchung an der Verpackung inklusive Verschlüssen	jährlich
Untersuchung des Roh- und Produktionswassers	jährlich
Verdeckter Probeneinkauf direkt im Handel	alle 2 Monate