



## PRÜFPLAN TOSCANA MIT ITALIENISCHEN KRÄUTERN (TOMATENSAUCE) BERTOLLI



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 unseren Laboren 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](http://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:**

- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes
- Sensorik (Farbe, Aussehen, Geruch und Geschmack)
- Füllmengenüberprüfung/Nettogewicht
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Brennwert, Protein, Fett, gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate, Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose, Lactose, Maltose), Ballaststoffe, Kochsalz (Chlorid))
- Mikrobiologische Untersuchung auf aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Hefen, Milchsäurebakterien, Koagulase-positive Staphylokokken, Escherichia coli, Salmonellen, Enterobacteriaceae und Listeria monocytogenes
- Untersuchung auf Zusatzstoffe wie künstliche Farbstoffe und Konservierungsstoffe
- Untersuchung des Lycopin- und Kaliumgehaltes zur Abschätzung des Anteils an Tomaten im Produkt
- Überprüfung des Gehalts an alpha-Solanin, alpha-Chaconin, welcher Auskunft gibt über die Verarbeitung von unreifen Tomaten
- Untersuchung auf Ergosterin als ein Hinweis für die Verwendung von verschimmeltem Ausgangsmaterial
- Überprüfung des Ethanolgehalts (Ethanol ist u.a. ein mikrobiologisches Stoffwechselprodukt (Hefefermentation) und kann als Maß für die Qualität der Rohstoffe bzw. als Verderbs-Indikator dienen.)
- Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetalle Blei und Cadmium
- Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel

**AUSZUG AUS DER ZUSAMMENFASSENDEN BEURTEILUNG (MHD/CHARGE: 20.04.2013 00543):**

#### EINMALIGER TEST VOM JANUAR 2013

Die durch uns untersuchte Probe ist aufgrund der sensorischen Prüfung und nach dem Umfang der durchgeführten mikrobiologischen und chemischen Untersuchung nicht zu beanstanden.

Die auf das Lebensmittel bezogene Deklaration entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

**SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.**