

RACH GETESTET. SGS INSTITUT FRESENIUS GEPRÜFT.



PRÜFPLAN HANIA – NATIVES OLIVENÖL EXTRA GAEA



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 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 Pflanzenschutzmittel
- Untersuchung von verschiedenen qualitätsrelevanten Parameter für Olivenöl, wie z. B. Pyropheophytine, Di- und Triglyceride, K 232 und K 270

AUSZUG AUS DER ZUSAMMENFASSENDE BEURTEILUNG (MHD/CHARGE: 16.04.2014):

EINMALIGER TEST VOM MÄRZ 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.

**INSTITUT
FRESENIUS**

SGS