



Prüfplan

Herta – Breakfast Bacon mild gesalzen, 100g



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 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:

- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes
- Sensorik (Farbe, Aussehen, Geruch und Geschmack)
- Füllmengenüberprüfung / Nettogewicht
- Nährwertanalyse (Wasser, Gesamteiweiß, Fett, Kochsalz, Kochsalz i.Tr., Nitrit, Nitrat, Mineralstoffe, Physiologischer Brennwert)
- Physikalische Untersuchung der Gaszusammensetzung in der Packung (Sauerstoff-, Kohlendioxid-Messung)
- Mikrobiologische Untersuchung: Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, E. coli/coliforme Keime, Staphylokokken, Listeria monocytogenes, Hefen und Schimmelpilze

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung (MHD/Charge: 09.04.2011, 106106921A 10:12):

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