



## Prüfplan

### Pasta Sauce / Tomatensauce Alnatura „original italienisch“



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 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 des pH-Werts
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Gesamteiweiß, Fett, Kohlenhydrate)
- Mikrobiologische Untersuchung auf anaerobe und aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, anaerobe und aerobe Sporenbildner, Milchsäurebakterien, Koagulase-positive Staphylokokken, Escherichia coli, Salmonellen, Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Hefen
- Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel
- Untersuchung auf Konservierungsstoffe
- Untersuchung auf künstliche Farbstoffe und Sudanfarbstoffe (Sudanfarbstoffe sind für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittel nicht zugelassen. Mögliche Kontaminationsquellen bei Tomatenprodukten können verunreinigte Zutaten wie Chili oder Paprikapulver sein.)
- Untersuchung auf Kontaminanten wie die Metalle Blei, Cadmium, Arsen und Nickel
- Untersuchung auf den Gehalt an Glutaminsäure zur Abschätzung eines möglichen, nicht deklarierten Glutamatzusatzes



- 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

**Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung  
(MHD/ Charge: 05/09/2013 C BB1 L R248 S PRO BIO 19:06):**

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