



Prüfplan

Speiseeis „Häagen Dazs „Vanilla“



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 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 der Kennzeichnung des Produktes
- Sensorik (Aussehen, Geruch und Geschmack)
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Gesamteiweiß, Fett und davon gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate und davon Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose, Lactose), Ballaststoffe, Natrium)
- Mikrobiologische Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, Salmonellen, Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Campylobacter spp., Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus)
- Untersuchung auf Kontaminanten (Schwermetall Blei, Weichmacher)
- Untersuchung auf das Schimmelpilzgift Aflatoxin M1
- Abschätzung des im Produkt vorhandenen Milchfettanteils über die Bestimmung von Buttersäuremethylester – zur Überprüfung, wie viel Milch in der Eiscreme verwendet wurde.
- Bestimmung des $\delta^{13}\text{C}$ -Wertes am Vanillin zur Überprüfung, ob es sich um natürliches Vanillin aus Vanilleschoten handelt

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung (MHD/ Charge: 06.04.11; 09 A 14:14):

Nach der durch uns durchgeführten sensorischen, mikrobiologischen und chemischen Untersuchung ergeben sich keine Anhaltspunkte zur Beanstandung.

Die für das Lebensmittel geforderten Kennzeichnungselemente sind vorhanden.