



Prüfplan

Ketchup Rapunzel „Curry Ketchup würzig-exotisch“



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 auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes
- Sensorik (Farbe-, Aussehen, Geruch und Geschmack)
- Füllmengenüberprüfung / Nettogewicht
- Überprüfung des pH-Wert
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Gesamteiweiß, Fett, Kohlenhydrate und davon Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose), Ballaststoffe, Gesamtsäure, Natrium)
- Mikrobiologische Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, Milchsäurebakterien, Koagulase-positive Staphylokokken, Escherichia coli, Salmonellen, Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Hefen und Schimmelpilze
- Untersuchung des Kaliumgehaltes zur Abschätzung des deklarierten Anteils an Tomatenmark im Produkt
- Untersuchung auf Kontaminanten wie die Metalle Blei, Cadmium und Arsen
- Überprüfung des Gehalts an alpha-Solanin, alpha-Chaconin, welcher Auskunft gibt über die Verarbeitung von unreifen Tomaten
- Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel
- Untersuchung auf die Schimmelpilzgifte Aflatoxine
- 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.)
- Überprüfung des Stärkegehalts, da Stärken oder modifizierte Stärken oft zum Eindicken (Konsistenzbeeinflussung) des Ketchups eingesetzt werden.



- Untersuchung auf die Abwesenheit von Süßstoffen (Aspartam, Acesulfam-K, Saccharin)
- Untersuchung auf künstliche Farbstoffe und Sudanfarbstoffe (Sudanfarbstoffe sind für die Verwendung bei der Herstellung von Lebensmittel nicht zugelassen. Mögliche Kontaminationsquellen bei Ketchup können verunreinigte Zutaten wie Chili oder Paprikapulver sein.)

**Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung
(MHD/ Charge: 09/03/2013 PD1 LN68 13:23):**

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

Es ergeben sich keinerlei Anhaltspunkte für eine Beanstandung. Die auf das Lebensmittel bezogene Deklaration entspricht den gestellten, gesetzlichen Anforderungen.