

Rach getestet. SGS INSTITUT FRESENIUS geprüft.

Prüfplan

Wagner Pizza „Piccolinis“ Schinken



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 der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Gesamteiweiß, Fett und davon gesättigte Fettsäuren, Kohlenhydrate und davon Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose), Ballaststoffe, Natrium)
- Untersuchung auf Acrylamid in der zubereiteten Probe
(Acrylamid kann entstehen, wenn kohlenhydratreiche Lebensmittel gebacken, gebraten, frittiert oder geröstet werden. Es bildet sich während des Bräunungsprozesses bei hohen Temperaturen aus den Zucker- und Eiweißbausteinen vor allem bei kartoffel- und getreidehaltigen Lebensmitteln. Aufgrund möglicher schädigender, krebserregender Wirkungen auf die Gesundheit wird die Abwesenheit bzw. der Gehalt dieses Stoffes geprüft. Einen gesetzlich festgelegten Grenzwert für Acrylamid gibt es bisher nicht. Um die Acrylamidbelastung in Lebensmitteln zu minimieren, wurden für einzelne Warengruppen vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit Signalwerte festgelegt.)
- Untersuchung auf den Gehalt an Glutaminsäure zur Abschätzung eines möglichen, nicht auf dem Etikett vermerkten Glutamatzusatzes
- Untersuchung auf Kontaminanten wie die Metalle Blei, Cadmium und Quecksilber sowie Weichmacher
- Mikrobiologische Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Salmonellen, Bacillus cereus, Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, sulfitreduzierende Clostridien, Schimmelpilze und Hefen
- Untersuchung des Pizzabodens auf Schimmelpilzgifte wie Aflatoxine, Ochratoxin A, Deoxynivalenol (DON), Zearalenon, Nivalenol



**Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung
(MHD/ Charge: 01.2011; L01192276J30543):**

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

Die auf das Lebensmittel bezogene Deklaration entspricht den gestellten, gesetzlichen Anforderungen.