



Prüfplan

Aoste – Baguette Salami



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:

- Sensorik (Farbe, Aussehen, Geruch und Geschmack)
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Natrium etc.)
- Chemische Untersuchung (Wasser, Gesamteiweiß, Fett, Hydroxyprolin, berechneter Fleischanteil, Calcium)
- Untersuchungen auf Nitrat/Nitrit
- Mikrobiologische Untersuchung: Enterobakterien, E. coli, koagulase pos. Staphylokokken, Listeria monocytogenes und Salmonellen
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte Kennzeichnung des Produktes

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung

(MHD: 19.02.2012; Charge: L 3257403)

Einmaliger Test im Januar 2012

Die Beschaffenheit der Probe ist aufgrund der sensorischen Prüfung und nach dem Umfang der durchgeführten mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen als einwandfrei einzustufen.