



Prüfplan

Elinas - Joghurt nach griechischer Art, Natur , 4 x 150 g



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 (Aussehen, Geruch und Geschmack)
- Füllmengenüberprüfung / Nettogewicht
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Gesamteiweiß, Fett, Kohlenhydrate, etc.)
- Mikrobiologische Untersuchung: Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, Milchsäurebakterien, Enterobakterien, E. coli/coliforme Keime, Staphylokokken, Listeria monocytogenes und Salmonellen
- Untersuchung auf Schimmelpilzgifte (Aflatoxin M1)
- Chemische Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetall Blei, Cadmium und Quecksilber,
- Chemische Untersuchung auf Pflanzenschutzmittel,
- Chemische Untersuchung auf Dioxine, polychlorierte Dibenzodioxine und Dibenzofurane sowie dioxinähnliche polychlorierte Biphenyle

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung

Testdatum: August 2012 (MHD/Charge: 10.08 16:08):

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

Rach getestet. SGS INSTITUT FRESENIUS geprüft.



Hinsichtlich der nicht nachweisbaren Milchsäurebakterien empfehlen eine Rücksprache mit dem Hersteller, ob eine Wärmebehandlung stattgefunden im Sinne §3 Abs. 2 Nr. 5 Milcherzeugnisverordnung stattgefunden hat, eine solche wäre kenntlich zu machen.