

Rach getestet. SGS INSTITUT FRESENIUS geprüft.

## Prüfplan

### Frosta – Gemüse-Mix Deutsche Küche, ungewürzt, 500 g Beutel



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](http://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 (Aussehen, Geruch und Geschmack)
- Bestimmung der Menge der einzelnen Komponenten
- Füllmengenüberprüfung / Nettogewicht
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Natrium etc.)
- Chemische Untersuchung auf Rückstände wie Pflanzenschutzmittel (Pestizide)
- Chemische Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetalle Blei, Cadmium, Arsen und Quecksilber
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes
- Aus aktuellem Anlass: Prüfung auf Abwesenheit von Shigatoxin-bildenden E.coli (EHEC, STEC, VTEC)

### Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung

#### Einmaliger Test: März 2013

Die untersuchte Probe ist hinsichtlich der Ergebnisse der sensorischen, mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen als unauffällig zu bewerten.

Die Ergebnisse der Untersuchung auf Rückstände und Kontaminanten geben keinen Hinweis, dass die zulässigen (Rückstands-) Höchstgehalte einer Zutat überschritten werden. Die analysierten Nährwerte sind für das vorliegende Produkt zu erwarten.