



Prüfplan

Handl Tyrol - Der Tiroler Bauernbraten Karree (SB)



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.

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)
- Füllmengenüberprüfung/Nettogewicht
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Zucker, Natrium)
- Chemische Untersuchung (Wasser, Eiweiß, Fett, Hydroxyprolin, Glutaminsäure, Nitrit, Nitrat)
- Überprüfung auf Prolamine aus Weizen, Roggen und Gerste (berechnet als Gluten)
- Überprüfung des Produktes auf die Abwesenheit von Lactose
- Mikrobiologische Untersuchung: Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, E. coli, Salmonellen, koagulase positive Staphylokokken, Listeria monocytogenes, Hefen und Schimmelpilze, Sporen anaerober sulfitreduzierender Bakterien, Milchsäurebakterien
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung (MHD/Charge: 21.10.2012, L3639910010 103757): Test vom Oktober 2012

Hinsichtlich der durchgeführten Untersuchungen ist die durch SGS INSTITUT FRESENIUS gezogene Probe von einwandfreier Beschaffenheit.