



Prüfplan

Frosta – Hühner Frikassee, Big Pack 900 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 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
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Eiweiß, Fett, Kohlenhydrate, Natrium etc.)
- Mikrobiologische Untersuchung: Gesamtkeimzahl, Enterobakterien, E. coli, Bacillus cereus, Staphylokokken, Listeria monocytogenes und Salmonellen
- Chemische Untersuchung auf Rückstände wie Pflanzenschutzmittel (Pestizide)
- Chemische Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetalle Blei, Cadmium, Arsen und Quecksilber
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte Kennzeichnung des Produktes

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung

Einmalige Untersuchung an:

MHD/Charge: 09/2012; L 1270 N17A 15:42 und MHD/Charge: 10/2012; L1298 S17A 14:56

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