

Rach getestet. SGS INSTITUT FRESENIUS geprüft.

## Prüfplan

### Menzi – Geflügel-Fond für Saucen und Suppen, 0,4 l



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)
- Füllmengenüberprüfung / Nettogewicht
- Überprüfung des Gesamtstickstoff- sowie des Kochsalzgehaltes in Anlehnung an die Europäischen Beurteilungsmerkmale für Brühen (Bouillons) und Consommés
- Mikrobiologische Untersuchung: Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, Coliforme Keime, E. coli, koagulase-positive Staphylokokken, sulfitreduzierende Clostridien, Listeria monocytogenes
- Chemische Untersuchung auf Rückstände wie Pflanzenschutzmittel (Pestizide)
- Chemische Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetalle Blei, Cadmium und Quecksilber
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte Kennzeichnung des Produktes

### Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung

**MHD/Charge: Ende 2016; FH L-025/1**

Nach den durchgeführten Untersuchungen ergeben sich keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung. Die auf das Lebensmittel bezogene Deklaration entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

**Einmalige Untersuchung/Test im : Mai 2012**