



Prüfplan

Küchenmeister Backmischung Bauernbrot, 1 kg



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)
- Mikrobiologische Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Staphylokokken, Salmonellen, Bacillus cereus
- Untersuchung auf Kontaminanten wie die Metalle Blei, Cadmium und Quecksilber
- Untersuchung auf Schimmelpilzgifte wie u.a. Aflatoxine, Ochratoxin A, Deoxynivalenol (DON) und Zearalenon
- Untersuchung auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung

Test im September 2012 (MHD/ Charge: 22.03.2013 KM 17:51/172):

Die Ergebnisse der durchgeführten Untersuchungen können für eine Brotbackmischung als unbedenklich eingestuft werden.