



Prüfplan

Sonnen Bassermann – Apfelmus aus ausgesuchten Apfelsorten, 720g



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)
- Elektrometrische Untersuchung des pH-Wertes
- Füllmengenüberprüfung / Nettogewicht
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, organische Säuren, Zucker, Ballaststoffe etc.)
- Mikrobiologische Untersuchung: Gesamtkeimzahl, Sporenbildner
- Untersuchung auf Gärungsprodukte wie Milchsäure, Ethanol oder flüchtige Säure
- Untersuchung auf die Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte von verschiedenen Pestiziden (Pflanzenschutzmitteln)
- Chemische Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetalle Blei und Cadmium sowie Patulin, ein Schimmelpilzgift, das in angefaulten Äpfeln vorkommen kann
- Chemische Untersuchung auf die im Apfel vorkommenden Mineralstoffe Natrium, Calcium, Kalium, Phosphor und Magnesium
- Untersuchung auf Abwesenheit von künstlichen Farbstoffe (im Rahmen der analytischen Bestimmungsgrenzen)
- Untersuchung auf Zusatzstoffe, wie die Konservierungsstoffe Benzoesäure, Sorbinsäure, PHB-Ester sowie schwefelige Säure
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes



**Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung
(MHD/Charge: 11.2013):**

Einmalige Kontrolle am: 03.06.2011

Nach der durch uns durchgeführten sensorischen, mikrobiologischen und chemischen Untersuchung ergeben sich keinerlei Anhaltspunkte zur Beanstandung.

Die auf das Lebensmittel bezogene Deklaration entspricht bis auf eine Ausnahme den gestellten, gesetzlichen Anforderungen. Hinsichtlich der Kennzeichnung weisen wir darauf hin, dass die Angabe „Gesamtzuckergehalt 19%“ im Zutatenverzeichnis eine nährwertbezogene Angabe darstellt. Diese ist zwar generell zulässig ist, ist jedoch zum einen außerhalb des Zutatenverzeichnisses anzugeben und erfordert zum anderen die Angabe einer um Zucker, gesättigte Fettsäuren, Natrium und Ballaststoffe erweiterten Nährwertkennzeichnung (Big 8). Diese erweiterte Nährwertkennzeichnung ist auf dem Etikett der durch uns analysierten Probe nicht angegeben.