

Rach getestet. SGS INSTITUT FRESENIUS geprüft.



Prüfplan

Voelkel – Rhabarber Trunk 0,7 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 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
- Überprüfung der Füllmenge (Nettogewicht) im Rahmen der einzuräumenden Toleranzen
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate)
- Mikrobiologische Untersuchung: Gesamtkeimzahl, Sporenbildner
- Untersuchung auf die Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte von verschiedenen Pestiziden (Pflanzenschutzmitteln)
- Chemische Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetalle Blei, Cadmium, Quecksilber, Arsen, Kupfer, Zink, Zinn sowie Uran
- Untersuchung auf Abwesenheit von künstlichen Farbstoffe und Konservierungsstoffen (im Rahmen der analytischen Bestimmungsgrenzen)
- Untersuchung auf Zusatzstoffe, wie die Konservierungsstoffe Benzoesäure, Sorbinsäure sowie PHB-Ester
- Untersuchung auf Abwesenheit von GVO (gentechnisch veränderte Organismen)
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes

**Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung****Einmalige Kontrolle am: 01.07.2011 (MHD/Charge: 20.05.2013):**

Der ermittelte mikrobiologische Status ist einwandfrei. Nach der durch uns durchgeführten sensorischen und chemischen Untersuchung ergeben sich keinerlei Anhaltspunkte zur Beanstandung.

Die Kennzeichnung entspricht den derzeit gültigen gesetzlichen Bestimmungen.