



Prüfplan

WASA – WASA Original Crisp



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)
- Füllmengenüberprüfung/ Nettogewicht
- Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetalle Blei, Cadmium und Quecksilber
- Überprüfung, ob die gesetzlichen Höchstgehalte von Schimmelpilzgiften (Mykotoxine) eingehalten werden.
- Überprüfung auf Rückstände an Pflanzenschutzmitteln (Pestizide)
- Untersuchung auf Acrylamid

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung (MHD/Charge: 18.11.2012/ N03017221) Test vom 21.02.2012

Die Ergebnisse der sensorischen und chemischen Untersuchungen werden als unauffällig bewertet.