



Prüfplan

EDEKA - Gourmet Backofen Frites, 750 g Beutel



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, Geschmack, Konsistenz)
- Untersuchung des Fettgehaltes (da der Hersteller einen relativ niedrigen Fettgehalt von 5 % auslobt)
- Füllmengenüberprüfung / Nettogewicht
- Mikrobiologische Untersuchung u.a. auf: Hefen, Schimmelpilze, Enterobacteriaceae, E.coli, Staphylokokken, Listeria monocytogenes, Salmonellen
- Chemische Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetalle Blei, Cadmium und Quecksilber
- Untersuchung auf die Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte von Pilzgiften und verschiedenen Pestiziden (Pflanzenschutzmitteln)
- Untersuchung auf Acrylamid beim fertig gebackenen Produkt

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung: Test vom Juni 2012

Die Ergebnisse der Untersuchungen auf Rückstände und Kontaminanten sowie mikrobiologische Untersuchungen können als unbedenklich eingestuft werden. Fettgehalt und Nettogewicht stimmen mit den deklarierten Gehalten überein.