



Prüfplan

Emmi Kaltbach, Le Gruyère Höhlengereift, in Scheiben, 125 g



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:

- Lebensmittelrechtliche Überprüfung der Kennzeichnung des Produktes
- Sensorik (Aussehen, Geruch und Geschmack)
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte und der spezifischen Käseparameter (Physiologischer Brennwert, Protein, Fett, Fett in Trockenmasse, Wasser etc.), Analyse auf den Gehalt an Omega-3-Fettsäuren und Isotopenuntersuchung zur Abschätzung einer potentiellen Maiszufütterung
- Mikrobiologische Untersuchung: Aerobe mesophile Koloniezahl, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, koagulase-positive Staphylokokken, Salmonellen, Listeria monocytogenes
- Chemische Untersuchung auf potentielle Kontaminanten wie das Schwermetall Blei, halogenierte Lösungsmittel, Dioxine einschließlich PCBs und auf das für Milch relevante Mykotoxin Aflatoxin M1

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung (MHD/Charge: 14.10.11, L11003192 A 466 7351):

Nach den durchgeführten Untersuchungen ergeben sich keine Anhaltspunkte zu einer Beanstandung. Die für das Lebensmittel geforderten Kennzeichnungselemente sind vorhanden.