



Prüfplan

Kraft Foods Deutschland – Jakobs Krönung mild, 500g



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:

- Füllmengenüberprüfung / Nettogewicht
- Überprüfung des Coffeins
- Mikrobiologische Untersuchung: Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, Coliforme Keime, E. coli, koagulase-positive Staphylokokken, Salmonellen
- Chemische Untersuchung auf Rückstände wie Pflanzenschutzmittel (Pestizide) und Pilzgifte
- Chemische Untersuchung auf Kontaminanten wie die Schwermetalle Blei, Cadmium, Arsen, Kupfer und Quecksilber
- Chemische Untersuchung auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Acrylamid
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte Kennzeichnung des Produktes

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung

MHD/Charge: 10/2013

Nach den durchgeführten Untersuchungen ergeben sich keine Anhaltspunkte für eine Beanstandung. Die auf das Lebensmittel bezogene Deklaration entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

Einmalige Untersuchung/Test im August 2012