

RACH GETESTET. SGS INSTITUT FRESENIUS GEPRÜFT.



PRÜFPLAN WARSTEINER RADLER ALKOHOLFREI, 0,3 L WARSTEINER BRAUEREI



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 unseren Laboren 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:

- Beschreibende Sensorik (Aussehen, Geruch, Geschmack, Schaumstabilität, Hopfenaroma und Bittere)
- Bieranalyse (Stammwürze, Alkohol, Extrakt, Vergärungsgrad, Farbe, Bittereinheiten, Schaumwert etc.)
- Bestimmung des pH-Wertes, der Dichte und der Gesamtsäure
- Überprüfung der Füllmenge (Nettogewicht) im Rahmen der einzuräumenden Toleranzen
- Mikrobiologische Untersuchung
- Untersuchung auf die Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte von verschiedenen Pestiziden (Pflanzenschutzmitteln)
- Untersuchung auf die Einhaltung der gesetzlichen Grenzwerte von verschiedenen Pilzgiften (Mykotoxine)
- Chemische Untersuchung auf Mineralstoffe und Schwermetalle wie Natrium, Calcium, Phosphor, Magnesium, Quecksilber, Arsen, Kupfer, Zink, Zinn, Mangan etc.
- Untersuchung auf Abwesenheit von künstlichen Aromen (im Rahmen der analytischen Bestimmungsgrenzen)
- Untersuchung auf Alkohole wie Ethanol, Methanol, Propanol-2 sowie den Gesamt-Alkohol im Produkt (Prozent Vol.)
- Untersuchung auf Abwesenheit von GVO (gentechnisch veränderte Organismen)
- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes

AUSZUG AUS DER ZUSAMMENFASSENDEN BEURTEILUNG (MHD/CHARGE: 20.04.2013 00543):

EINMALIGER TEST VOM JANUAR 2013

Die durch uns untersuchte Probe ist aufgrund der sensorischen Prüfung und nach dem Umfang der durchgeführten mikrobiologischen und chemischen Untersuchung nicht zu beanstanden.

Die auf das Lebensmittel bezogene Deklaration entspricht den lebensmittelrechtlichen Anforderungen.

SGS INSTITUT FRESENIUS IST TEIL DER SGS GRUPPE, DEM WELTWEIT FÜHRENDEN UNTERNEHMEN IN DEN BEREICHEN PRÜFEN, TESTEN, VERIFIZIEREN UND ZERTIFIZIEREN.

**INSTITUT
FRESENIUS**

SGS