



ANALYSEPLANAUSZUG

(FREIGABE UND REGELMÄSSIGE UNTERSUCHUNGEN)

GRUNDLAGE FÜR DIE VERGABE DES INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGELS IST:

- ✓ Analytische Überprüfung von qualitäts- & wertbestimmenden Produktinhaltsstoffen
- ✓ Regelmäßige Durchführung von Sensorikprüfungen
- ✓ Festlegung & Überprüfung der Mindesthaltbarkeit
- ✓ Überprüfung von Kennzeichnung & Deklaration
- ✓ Verdeckter Einkauf aller Produktproben im Handel
- ✓ Jährliche Überprüfung aller Produktions- & Abfüllstandorte

JÄHRLICHER UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR FAIRGLOBE ORANGENSAFT AUS FRUCHTSAFTKONZENTRAT

PARAMETER	4 X JÄHRLICH	3 X JÄHRLICH	2 X JÄHRLICH	1 X JÄHRLICH
-----------	--------------	--------------	--------------	--------------

FAIRGLOBE ORANGENSAFT AUS FRUCHTSAFTKONZENTRAT

Überprüfung der Deklaration	x			
Umfangreiche sensorische Prüfungen	x			
Getränkesspezifische Qualitätsparameter	x			
Überprüfung der Nähr- und Brennwerte				x
Mikrobiologische Untersuchungen	x			
Analytische Indikatoren für Frische & Naturbelassenheit	x			
Aromauntersuchung / Rearomatisierung	x			
Parameter, die auf eine mögliche Produktalterung hinweisen			x	
Mineralstoffgehalt	x			
Prüfung des Aminosäurespektrums			x	



PARAMETER	4 X JÄHRLICH	3 X JÄHRLICH	2 X JÄHRLICH	1 X JÄHRLICH
FAIRGLOBE ORANGENSAFT AUS FRUCHTSAFTKONZENTRAT				
Überprüfung des Gehalts an natürlichem Vitamin C	x			
Prüfung auf Nichtvorhandensein von Schwermetallen			x	
Prüfung auf Abwesenheit von Uran			x	
Umfangreiche Pestiziduntersuchung	x			
Analyse zum Ausschluss von Genmodifizierten Organismen (GMO)				x