



Prüfplan

Seitenbacher – Gebackenes Müsli



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.

Auszug aus dem Analyseplan

Grundlage für die Vergabe der „Rach getestet“ Auszeichnung ist eine einmalige, analytische Prüfung des Endproduktes auf die Prüfkriterien:

- Lebensmittelrechtliche Überprüfung auf korrekte und vollständige Kennzeichnung des Produktes
- Sensorik (Farbe, Aussehen, Geruch und Geschmack)
- Überprüfung der deklarierten Nährwerte (Physiologischer Brennwert, Protein, Fett, Kohlenhydrate, Brennwerte)
- Untersuchung auf Kontaminanten wie die Metalle Blei, Cadmium und Quecksilber
- Mikrobiologische Untersuchung auf Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmelpilze, Enterobacteriaceae, Escherichia coli, Staphylokokken, Salmonellen, Bacillus cereus
- Untersuchung auf Schimmelpilzgifte wie u.a. Aflatoxine, Ochratoxin A, Deoxynivalenol (DON), Zearalenon und Nivalenol
- Untersuchung auf Pestizide

Auszug aus der zusammenfassenden Beurteilung (MHD/ Charge: 04.2012; L105):

Die Ergebnisse der durchgeführten mikrobiologischen und chemischen Untersuchungen können als unbedenklich eingestuft werden.

Die auf das Lebensmittel bezogene Deklaration entspricht den gestellten, gesetzlichen Anforderungen.