



ANALYSEPLANAUSZUG **SOLEVITA APFELSCHORLE**

GRUNDLAGE FÜR DIE VERGABE DES INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGELS FÜR REGELMÄSSIGE QUALITÄTSKONTROLLEN SIND:

- ✓ Analytische Überprüfung des verwendeten Fruchtsaftkonzentrates, des eingesetzten Wassers und der Fertigprodukte
- ✓ Regelmäßige Durchführung von Sensorikprüfungen
- ✓ Überprüfung der Mindesthaltbarkeit
- ✓ Überprüfung von Kennzeichnung & Deklaration
- ✓ Jährliche Überprüfung aller Produktions- & Abfüllstandorte

JÄHRLICHER UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR SOLEVITA APFELSCHORLE

| PARAMETER | FREQUENZ |
|---|---------------|
| SOLEVITA APFELSCHORLE | |
| Mikrobiologische Untersuchungen auf u.a. getränkeverderbende Mikroorganismen des Endproduktes | monatlich |
| Umfangreiche sensorische Prüfungen | alle 2 Monate |
| Untersuchung des Apfelsaftkonzentrates incl. Aromaspektrum | alle 2 Monate |
| Untersuchung der Mineralien, wie Natrium, Kalium, Calcium, Magnesium, Phosphor, Nitrat | quartalsweise |
| Prüfung auf Nichtvorhandensein von Schwermetallen | quartalsweise |
| Umfangreiche Pestiziduntersuchung | quartalsweise |
| Überprüfung der Deklaration | alle 4 Monate |
| Überprüfung der Nähr- und Brennwerte | alle 4 Monate |
| Untersuchung auf Abwesenheit von Konservierungsstoffen | alle 4 Monate |
| Untersuchung auf Abwesenheit von Zuckerzusätzen | alle 4 Monate |
| Prüfung des natürlichen Zuckergehaltes | alle 4 Monate |
| Überprüfung des Füllvolumens | alle 4 Monate |

SOLEVITA APFELSCHORLE



ANALYSEPLANAUSZUG **SOLEVITA APFELSCHORLE**

JÄHRLICHER UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR SOLEVITA APFELSCHORLE

| PARAMETER | FREQUENZ |
|---|---------------|
| SOLEVITA APFELSCHORLE | |
| Durchführung einer Aromauntersuchung am Fertigprodukt | alle 4 Monate |
| Analyse zum Ausschluß von Genmodifizierte Organismen (GMO) | halbjährlich |
| Migrationsuntersuchung an der Verpackung inklusive Verschlüssen | jährlich |
| Untersuchung des Roh- und Produktionswassers | jährlich |
| Verdeckter Probeneinkauf direkt im Handel | alle 2 Monate |