



Von Rach getestet, von SGS INSTITUT FRESENIUS geprüft - das Prüfverfahren des „Rach getestet“-Siegels

Jedes von Christian Rach ausgesuchte Produkt wird einem ausführlichen geschmacklichen Test im Rahmen eines privaten „Rach getestet“-Essens mit Freunden unterzogen. Der Freundeskreis der „Testesser“ ist immer wieder unterschiedlich zusammengesetzt, damit keine festgefahrenen Geschmäcker und auch keine festen Meinungsbilder entstehen. Bevor er jedoch sein Prüfsiegel vergibt, möchte er sicher sein, dass das jeweilige Produkt nicht nur lecker schmeckt, sondern auch wirklich von guter Qualität ist. Dafür kooperiert der TV-Restauranttester mit dem unabhängigen SGS INSTITUT FRESENIUS, das in seinen Labors für jedes vorgeschlagene Produkt umfassende Prüfverfahren durchführt:

- Der Prüfungsprozess beginnt mit dem **anonymen, unangekündigten Einkauf** der entsprechenden Produkte direkt im Supermarkt (sogenanntes Mystery Shopping) und dem Versand in ein SGS INSTITUT FRESENIUS Labor.
- Dort werden die Produkte zunächst anonymisiert einem **Sensorik-Test** unterzogen. Hierbei werden das Aussehen, der Geruch und der Geschmack des Produkts mit den menschlichen Sinnen wahrgenommen, um eventuelle Abweichungen herauszufinden und damit Fehler im Herstellungs- oder Lagerungsprozess aufzudecken.
- Danach unterziehen Lebensmittelchemiker des Labors das Produkt einer **Nährwertanalyse** zur Überprüfung des auf der Verpackung angegebenen Gehalts an Zucker, Kohlenhydraten, Fetten etc. und überprüfen zudem den Gesamtbrennwert.
- Es folgt eine **Schadstoffanalyse**, eine chemische Analyse auf produktrelevante Rückstände, Schadstoffe und Kontamine, wie beispielsweise Pestizide, Dioxine, Schwermetalle und Pilzgifte.
- In der **mikrobiologischen Untersuchung** wird auf produktrelevante und gegebenenfalls krankmachende Keime getestet (z.B. E.coli, Salmonellen, Schimmelpilze).
- Abschließend wird die **Deklaration** geprüft. Sind auf der Verpackung besondere Produkteigenschaften und Sonderauslobungen angegeben, werden diese überprüft – zum Beispiel ob das Produkt frei von Geschmacksverstärkern, künstlichen Farb- und Aromastoffen, Gluten oder Laktose ist.

Erst wenn das Produkt allen Überprüfungen von SGS INSTITUT FRESENIUS standgehalten hat, wird es von Christian Rach mit dem „Rach getestet“-Siegel ausgezeichnet. Die prämierten Produkte werden auf seiner Website www.christianrach.de veröffentlicht. Die Prüfpläne für jedes „Rach getestet“-Produkt sind im Internet abrufbar unter: www.qualitaetssiegel.net/de/verbraucher/rach_getestet

Presse-Kontakt

Rach & Ritter Medien GmbH
Tanja Ritter
Große Elbstraße 212 | 22767 Hamburg
Tel.: 040-89 72 49 45
Mail: tanja.ritter@christianrach.de

