

AUSZUG AUS DEM ANALYSEPLAN



UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR DIE PRODUKTE

- Rügenwalder Teewurst
- Pommersche Gutsleberwurst
- Schinken Spicker
- Mühlen Schinken
- Mühlen Mett
- Mühlen Würstchen
- Mühlen Frikadellen
- Mühlen Currywurst & Mühlen Frikadellen in Currysauce
- Die Geflügelwurstvarianten (alles 100% Geflügel)
 - Pommersche Geflügelleberwurst
 - Schinken Spicker
 - Mühlen Würstchen
 - Mühlen Frikadellen

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ	JÄHRLICHER PRÜFUMFANG
---------------------	--------------	-----------------------

ENDPRODUKTE

Abwesenheit von Gluten, Lactose, natürlichen und künstlichen Farbstoffen	Monatlich ca. 182 Proben	2180
Ausschluss des Zusatzes von Geschmacksverstärkern		
Prüfung auf Nitrit, Nitrat		
Mikrobiologische Untersuchungen (u. a. Salmonellen, Listerien)		
Prüfung auf unerwünschte Rückstände und Kontaminanten (u. a. Schwermetalle, Dioxine, Pestizide, Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK))		
Bestimmung von Wasser, Eiweiß, Fett sowie z. T. auch der Gesamtballaststoffe		
Überprüfung der Deklaration		
Feststellung der Verkehrsfähigkeit		

HERSTELLUNGSPROZESS

Überprüfung der Produktionsbedingungen	Jährlich 1 Mal nach international anerkannten Standards (IFS, BRC)	
--	--	--

SGS INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGEL RÜGENWALDER

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ	JÄHRLICHER PRÜFUMFANG
ROHSTOFFE, ZUTATEN, HILFS- UND BETRIEBSSTOFFE		
Mikrobiologische Untersuchungen (u. a. Salmonellen, Listerien)	Monatlich ca. 60 Proben	723
Prüfung auf unerwünschte Rückstände und Kontaminanten (u. a. Schwermetalle, Pilztoxine, Pestizide, Hemmstoffe, Tierarzneimittel, Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)), Allergene (Senf, Sellerie, Gesamtmilchprotein & Soja), Radioaktivität		

VERPACKUNGSMATERIALIEN

Prüfung der verwendeten Wursthüllen/-därme, Folien und Becher	Jährlich ca. 4 Proben	4
---	-----------------------	---

KONTROLLEN AUF VORGELAGERTEN STUFEN

Überprüfung von Zerlegebetrieben (u. a. Hygiene, Rückverfolgbarkeit)	Jährlich	8
Stichprobenweise Überprüfung von Schlachtbetrieben (u. a. Hygiene, Rückverfolgbarkeit)		
Stichprobenweise Kontrolle von qualitätssichernden Maßnahmen in der Landwirtschaft (z. B. Betriebskontrollen, Probenahme und Untersuchung von Futtermitteln)	Unangekündigte Stichprobenkontrollen	90 Betriebe/ 120 Proben

GRUNDLAGE FÜR DIE VERGABE DES INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGELS FÜR REGELMÄSSIGE QUALITÄTSKONTROLLEN SIND KNAPP 3.027 PROBEN PRO JAHR – VOM FUTTERMittel BEIM BAUERN BIS HIN ZUM FERTIGEN PRODUKT IM REGAL. DIES BEINHALTET

- Analytische Überprüfung aller Endprodukte im Sortiment der Rügenwalder Mühle
- Einkauf der zu untersuchenden Produkte stets verdeckt und anonym im Handel
- Untersuchung auf Abwesenheit von zugesetzten Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Gluten und Lactose
- Jährliche Überprüfung des Produktionsstandortes in Bad Zwischenahn
- Analytische Überprüfung der Rohstoffe und weiteren Zutaten (Fleisch, Speck, Leber etc.)
- Stichprobenweise Überprüfung von qualitätsabsichernden Maßnahmen in den Vorstufen: Schlachtung und Zerlegung sowie landwirtschaftliche Primärproduktion
- Stichprobenweise Probenahme und Untersuchung von Futtermittel

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

