

AUSZUG AUS DEM ANALYSEPLAN

UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR DIE PRODUKTE



- Rügenwalder Teewurst
- Pommersche Gutsleberwurst
 - Pommersche Geflügelleberwurst (100% Geflügel)
- Schinken Spicker
 - Schinken Spicker (100% Geflügel)
- Mühlen Schinken
- Mühlen Mett
- Bio Schinken Spicker



- Mühlen Würstchen
 - Mühlen Würstchen (100% Geflügel)
- Mühlen Frikadellen
 - Mühlen Frikadellen (100% Geflügel)
- Mühlen Currywurst
 - Mühlen Currywurst (100% Geflügel)



- Vegetarische Mühlen Produkte für's Butterbrot:
 - Vegetarischer Schinken Spicker (Mortadella, bunter Pfeffer, Schnittlauch, bunte Paprika)
 - Vegetarische Mühlen Salami (klassisch, bunter Pfeffer)
 - Vegetarische Pommersche (Schnittlauch, Apfel/Zwiebel)
- Vegetarische Mühlen Produkte zum Kochen:
 - Vegetarischer Mühlen Crispyburger
 - Vegetarische Mühlen Filetstreifen
 - Vegetarische Mühlen Frikadellen (Snack im Becher, Pfanne)
 - Vegetarische Mühlen Schnitzel (klassisch, Corden Bleu, Nuggets)
 - Vegetarisches Mühlen Hack
- Vegetarische Mühlen Produkte zum Grillen:
 - Vegetarische Mühlen Hamburger
 - Vegetarische Mühlen Bratwurst

SGS INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGEL RÜGENWALDER MÜHLE

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

ENDPRODUKTE – FLEISCHHALTIG

Abwesenheit von Gluten, Laktose, natürlichen und künstlichen Farbstoffen	Monatlich ca. 140 Proben	ca. 1.670
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, Kohlenhydrate und Zucker, Natrium, Fettsäurespektrum		
Überprüfung der Deklaration		
Feststellung der Verkehrsfähigkeit		

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

ENDPRODUKTE – VEGETARISCH

Abwesenheit von Laktose, künstlichen Farbstoffen und Fleisch	Monatlich ca. 65 Proben	ca. 788
Ausschluss der Zusatzes von Geschmacksverstärkern		
Mikrobiologische Untersuchungen (u.a. Salmonellen, Listerien)		
Prüfung auf unerwünschte Rückstände (Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)), MOSH/MOAH		
Bestimmung von Wasser, Eiweiß, Fett, Ballaststoffe, Natrium, Fettsäurespektrum		
Überprüfung der Deklaration		
Feststellung der Verkehrsfähigkeit		

HERSTELLUNGSPROZESS

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



SGS INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGEL RÜGENWALDER MÜHLE

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

ROHSTOFFE, ZUTATEN, HILFS- UND BETRIEBSSTOFFE

Mikrobiologische Untersuchungen (u. a. Salmonellen, Listerien)	Monatlich 62 Proben	ca. 752
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 und Schalen	Jährlich ca. 4 Proben	ca. 4
---	-----------------------	-------

KONTROLLEN AUF VORGELAGERTEN STUFEN

Überprüfung von Zerlegebetrieben (u. a. Hygiene, Rückverfolgbarkeit)	Jährlich	ca. 8
Stichprobenweise Überprüfung von Schlachtbetrieben (u. a. Hygiene, Rückverfolgbarkeit)		
Stichprobenweise Kontrolle von qualitätssichernden Maßnahmen in der Landwirtschaft (z. B. Betriebskontrollen, Probennahme und Untersuchung von Futtermitteln)	Unangekündigte Stichprobenkontrollen	ca. 30 Betriebe/ 40 Proben

GRUNDLAGE FÜR DIE VERGABE DES SGS INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGELS FÜR REGELMÄSSIGE QUALITÄTSKONTROLLEN SIND KNAPP 3.467 PROBEN PRO JAHR – VOM ROHSTOFF BIS HIN ZUM FERTIGEN PRODUKT. DIES BEINHALTET:

- Analytische Überprüfung aller Endprodukte im Sortiment der Rügenwalder Mühle
- In fleischhaltigen Endprodukten Untersuchung auf Abwesenheit von:
 - zugesetzten Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Gluten und Laktose
- In vegetarischen Endprodukten Untersuchung auf Abwesenheit von:
 - zugesetzten Geschmacksverstärkern, künstlichen Farbstoffen und Fleisch
- Analytische Überprüfung der Rohstoffe und weiteren Zutaten
- Stichprobenweise Überprüfung von qualitätsabsichernden Maßnahmen auf den verschiedenen Vorstufen (z. B. Schlachtung, Zerlegung, Landwirtschaft)

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

