AUSZUG AUS DEM ANALYSEPLAN

UNTERSUCHUNGSUMFANG FÜR DIE PRODUKTE:
RÜGENWALDER TEEWURST, POMMERSCHE GUTSLEBERWURST, SCHINKENSPICKER, MÜHLEN SCHINKEN, MÜHLEN METT

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ	JÄHRLICHER PRÜFUMFANG
ENDPRODUKTE		
Abwesenheit von Gluten, Lactose, natürlichen und künstlichen Farbstoffen	Monatlich ca. 186 Proben	2241
Ausschluss des Zusatzes von Geschmacksverstärkern		
Ausschluss von bestimmten Allergenen (Senf, Sellerie, Milch & Soja)		
Prüfung auf Nitrit, Nitrat		
Mikrobiologische Untersuchungen (u.a. Salmonellen, Listerien, Staph. aureus, E.coli)		
Prüfung auf unerwünschte Rückstände und Kontaminanten (u.a. Schwermetalle, Dioxine, Pestizide, Polychlorierte Biphenyle (PCB), Polycyclische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Antibiotika)		
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)	

UNTERSUCHUNGSUMFANG	PRÜFFREQUENZ	JÄHRLICHER PRÜFUMFANG
ROHSTOFFE, ZUTATEN, HILFS- UND BETRIEBSSTOFFE		
Mikrobiologische Untersuchungen (u.a. Salmonellen, Listerien, Staph. aureus, E.coli)	Monatlich ca. 63 Proben	753
Prüfung auf unerwünschte Rückstände und Kontaminanten (u.a. Schwermetalle, Pilztoxine, Dioxine, Pestizide, PCB, Tierarzneimittel, Gentechnisch veränderte Organismen (GVO))		
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 qualitätsabsichernden Maßnahmen in der Landwirtschaft (z.B. Betriebskontrollen, Probenahme und Untersuchung von Futtermitteln)	Repräsentative, unangekündigte Stichprobenziehung	40 Betriebe / 80 Proben

GRUNDLAGE FÜR DIE VERGABE DES INSTITUT FRESENIUS QUALITÄTSSIEGELS FÜR REGELMÄSSIGE QUALITÄTSKONTROLLEN SIND KNAPP 3.000 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 aller wertbestimmenden Rohstoffe (Fleisch, Speck, Leber etc.)
- ✓ Stichprobenweise Überprüfung von qualitätsabsichernden Maßnahmen in den Vorstufen: Schlachtung und Zerlegung sowie landwirtschaftliche Primärproduktion
- ✓ Stichprobenweise Probenahme und Untersuchung von Futtermitteln