

Vorwort

Sehr geehrte Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, dass Sie sich für den Prüfplan dieses Praxistests interessieren. Dieses Dokument gibt Ihnen einen umfassenden Überblick über die Methoden und Verfahren, mit denen wir den praktischen Teil des Tests ausgewertet haben. Unser Ziel ist es, Ihnen eine transparente und nachvollziehbare Grundlage zur Verfügung zu stellen, die es Ihnen ermöglicht, die Qualität und Eignung der getesteten Produkte eigenständig zu beurteilen.

In diesem Dokument wird detailliert erläutert, wie die Kriterien im praktischen Teil dieses Tests bewertet wurden und wie die Punkteverteilung zustande kam. Ein besonderes Merkmal unserer Tests ist, dass die Produkte von Verbrauchern in realen Anwendungssituationen geprüft werden, anstatt in einem Laborumfeld. Dies stellt sicher, dass die Ergebnisse die tatsächliche Nutzererfahrung widerspiegeln und für Sie als Verbraucher besonders relevant sind, aber dadurch auch subjektive Eindrücke wiedergeben können. Unsere Praxistests sind auf eine Dauer von zwei bis drei Wochen ausgelegt, um eine realistische und praxisnahe Bewertung zu gewährleisten.

Wenn Sie sich auch für die Bewertung unserer anderen Testkriterien wie Verpackung und Inhalt, Produktverarbeitung und Erscheinungsbild oder Preis-Leistungs-Verhältnis sowie den Bewertungen von Verbrauchern interessieren, können Sie dies in unserem allgemeingültigen Dokument zum Evaluierungsprozess nachlesen. Wir testen die Kriterien nach einem standardisierten Verfahren. In diesem Dokument, dem Prüfplan, liegt der Fokus ausschließlich darauf, wie der Praxistest durchgeführt wurde. Dieser Teil variiert von Produkt zu Produkt und ist daher nicht standardisierbar. Aus diesem Grund erstellen wir für jedes Produkt einen individuellen Prüfplan, der transparent zugänglich ist.

Inhalt und Aufbau des Dokuments:

1. Testdurchführung

In diesem Abschnitt wird detailliert beschrieben, wie die Tests durchgeführt wurden. Jeder Testschritt wird präzise erläutert, um die Nachvollziehbarkeit der Ergebnisse sicherzustellen. Die Testdurchführung ist in mehrere Schritte unterteilt, die für jedes Kriterium spezifisch beschrieben werden.

2. Punkteverteilung

Dieser Abschnitt gibt einen Überblick über die Bewertungsskala, nach der die Punkte vergeben wurden. Die Punkteverteilung wird für jedes Kriterium separat dargestellt, sodass die Leistung der Produkte in den verschiedenen Bereichen nachvollzogen werden kann.

Unser Prüfplan zielt darauf ab, eine umfassende und transparente Bewertung der Produkte zu gewährleisten. Durch die detaillierte Beschreibung der Testmethoden und die klare Punkteverteilung möchten wir Ihnen ein zuverlässiges Werkzeug an die Hand geben, um fundierte Entscheidungen treffen zu können.

Auf den nächsten Seiten werden die einzelnen Prüfkriterien, die detaillierte Testdurchführung sowie die Punkteverteilung genauer erläutert.

Ihr Prüfengel Team

1. Geschmackstest mit verschiedenen Getränken

Testdurchführung:

Schritt 1: Zubereitung der Getränke

In diesem Schritt wurden drei verschiedene Arten von Getränken sorgfältig zubereitet: frisch aufgebrühter Tee, gekühlte Milch und ein erfrischender Fruchtsaft. Diese Getränke wurden in separate, durchsichtige Gläser gefüllt, um eine klare Sicht auf die Flüssigkeit und die spätere Zugabe der Perlen zu ermöglichen. Die Auswahl der Getränke dient dazu, eine breite Palette an Geschmacksrichtungen abzudecken, die in Kombination mit den Bubble Tea Perlen getestet werden können.

Schritt 2: Hinzufügen der Bubble Tea Perlen

In jedem der vorbereiteten Getränke wurde eine standardisierte Menge von zehn Bubble Tea Perlen hinzugefügt. Die Perlen wurden sorgfältig in das jeweilige Glas gegeben, wonach jedes Getränk eine Minute lang sanft umgerührt wurde. Dieser Vorgang stellt sicher, dass die Perlen gleichmäßig im Getränk verteilt sind und sowohl Geschmack als auch Textur gleichmäßig beeinflussen können. Es wurde darauf geachtet, dass die Perlen in ihrer Form und Konsistenz für den Test intakt bleiben.

Schritt 3: Geschmackstest

Drei ausgewählte Testpersonen nahmen an der Geschmacksprüfung teil. Jede Testperson probierte nacheinander die Kombination aus Getränk und Bubble Tea Perlen. Die Bewertung erfolgte auf der Grundlage von zwei Hauptkriterien: Geschmacksharmonie zwischen den Perlen und dem Getränk, sowie die Textur, die durch das Kauen der Perlen wahrgenommen wurde. Die Eindrücke der Testpersonen wurden unmittelbar nach jedem Test getauscht und notiert, um eine möglichst objektive Bewertung zu ermöglichen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Testpersonen übereinstimmend berichten, dass die Bubble Tea Perlen den Geschmack jedes Getränks vollständig und harmonisch ergänzen und zusätzlich eine bemerkenswert angenehme Textur bieten, die das Genusserlebnis steigert.

90 Punkte: Wird erreicht, wenn die Perlen in fast allen Getränken als geschmackliche Ergänzung wahrgenommen werden, jedoch bei einem Getränk leichte geschmackliche Abweichungen oder eine nicht ideale Textur festgestellt werden.

80 Punkte: Diese Bewertung wird vergeben, wenn die Perlen mit zwei der drei getesteten Getränke gut harmonisieren und eine angenehme Textur aufweisen, jedoch bei einem Getränk nicht passend erscheinen.

70 Punkte: Die Perlen werden als geschmacklich zufriedenstellend in Kombination mit allen Getränken beschrieben, jedoch fehlt die herausragende Harmonie oder eine besondere Texturerfahrung.

60 Punkte: Erreicht, wenn die Perlen den Geschmack eines der Getränke merklich negativ beeinflussen, während sie mit den anderen Getränken eine akzeptable Kombination darstellen.

50 Punkte: Diese Bewertung wird vergeben, wenn die Perlen in zwei Getränken deutliche Geschmacksabweichungen hervorrufen, jedoch noch in einem Getränk als passend empfunden werden.

40 Punkte: Die Perlen sind geschmacklich lediglich in einem Getränk akzeptabel, während sie in den anderen zwei Getränken als unangemessen abgestuft werden.

30 Punkte: Die Testpersonen befinden die Perlen in allen Getränken als geschmacklich unpassend, halten sie jedoch weiterhin für essbar.

20 Punkte: Diese Punktzahl spiegelt wider, dass die Perlen alle Getränke nahezu ungenießbar machen, ohne jedoch gesundheitsschädliche Auswirkungen herbeizuführen.

10 Punkte: Wird vergeben, wenn die Perlen bei allen Getränken einen unangenehmen Geschmack und eine unerfreuliche Textur erzeugen, die von den Testpersonen als störend empfunden werden.

2. Mischbarkeit mit unterschiedlichen Flüssigkeiten

Testdurchführung:

Schritt 1: Auswahl der Flüssigkeiten

In diesem Schritt wurde zunächst eine Auswahl der Testflüssigkeiten getroffen, um die Vielseitigkeit und die Mischfähigkeiten der Bubble Tea Perlen zu prüfen. Die gewählten Flüssigkeiten waren Wasser, Milch und Saft, die alle repräsentative Beispiele für verschiedene Kennwerte wie Viskosität und Oberflächenspannung darstellen. Diese Flüssigkeiten wurden dann jeweils in separate Gläser gefüllt, um eine gezielte und störungsfreie Analyse jeder individuellen Flüssigkeit zu ermöglichen.

Schritt 2: Hinzufügen der Perlen

Nach der Vorbereitung der Flüssigkeiten wurden jeweils 10 Bubble Tea Perlen in jedes Glas gegeben. Diese Perlen wurden mit einem Löffel in die Flüssigkeit umgerührt, um eine gleichmäßige Verteilung zu unterstützen und eventuelle Reaktionen zwischen den Perlen und den spezifischen Flüssigkeiten zu initiieren. Der Rührprozess wurde mit bedachter Geschwindigkeit durchgeführt, um Scherkräfte gering zu halten, die die Stabilität der Flüssigkeitsoberfläche beeinträchtigen könnten.

Schritt 3: Beobachtung der Mischbarkeit

In diesem Schritt wurde die Untersuchung durchgeführt, um zu beurteilen, wie gut sich die Perlen in den verschiedenen Flüssigkeiten verteilen. Dies beinhaltete eine sorgfältige Betrachtung, ob die Perlen gleichmäßig in den Flüssigkeiten verbleiben oder ob eine Neigung zum Schwimmen an der Oberfläche oder zum Sinken auf den Boden besteht. Besonderes Augenmerk wurde auf die gleichmäßige Verteilung und die Stabilität der Perlen in jeder Flüssigkeit gelegt, unter Berücksichtigung kurzfristiger Beobachtungen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Perlen sich in allen Flüssigkeiten äußerst gleichmäßig verteilen und keinerlei Tendenz zeigen zu sinken oder zu schwimmen, was ihre Stabilität in allen getesteten Flüssigkeiten bestätigt.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Perlen in der Mehrzahl der Flüssigkeiten eine gute Verteilung zeigen, jedoch in einer Flüssigkeit geringfügige Abweichungen zu beobachten sind.

80 Punkte: Diese Punktzahl gilt, wenn die Perlen in zwei der drei getesteten Flüssigkeiten eine gleichmäßige Verteilung zeigen, jedoch in der dritten Flüssigkeit nicht optimal verteilt sind.

70 Punkte: Hier wird die Punktzahl zugewiesen, wenn die Mischbarkeit der Perlen als akzeptabel, jedoch nicht optimal in einer Flüssigkeit eingestuft wird.

60 Punkte: Diese Punktzahl beschreibt den Fall, dass die Perlen in einer Flüssigkeit deutlich auf den Boden sinken oder zum Schwimmen an die Oberfläche neigen.

50 Punkte: Diese Bewertung wird vorgenommen, wenn die Mischbarkeit in zwei der getesteten Flüssigkeiten mangelhaft ist und keine gleichmäßige Verteilung erreicht wird.

40 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Perlen nur in einer der getesteten Flüssigkeiten eine gute Mischbarkeit zeigen.

30 Punkte: Wird zugeordnet, wenn die Perlen in allen Flüssigkeiten weitestgehend ungemischt bleiben und keine gleichmäßige Verteilung nachweisbar ist.

20 Punkte: Diese Punktzahl beschreibt eine Situation, in der die Perlen das Erscheinungsbild der Flüssigkeit negativ beeinflussen und eine ungleichmäßige Verteilung verursachen.

10 Punkte: Diese niedrigste Punktzahl wird vergeben, wenn die Perlen die Eigenschaften der Flüssigkeit stark beeinträchtigen und nahezu unbrauchbar machen.

3. Lagerfähigkeit bei Raumtemperatur

Testdurchführung:

Schritt 1: Vorbereitung der Perlen

Zunächst wurde eine Packung Bubble Tea Perlen geöffnet. Diese Packung enthielt etwa 100g. Die Perlen wurden anschließend sorgfältig in einen sauberen Behälter aus Glas umgefüllt, um eine gleichmäßige Lagerung sicherzustellen. Während dieses Vorgangs wurde darauf geachtet, dass keine Feuchtigkeit oder Fremdkörper in den Behälter gelangten, um die Integrität der Perlen für den Test zu wahren.

Schritt 2: Lagerung

Die vorbereiteten Perlen wurden unter kontrollierten Bedingungen bei einer konstanten Raumtemperatur von ungefähr 20°C gelagert. Der Behälter wurde bewusst offen gelassen, um den Einfluss der Umgebungsluft auf die Perlen zu beurteilen. Im Testraum wurden keine zusätzlichen Kühl- oder Heizelemente verwendet, um die natürlichen Lagerbedingungen zu simulieren. Während der Lagerung wurden die Perlen keiner direkten Sonneneinstrahlung oder anderen potenziellen Störfaktoren ausgesetzt.

Schritt 3: Überprüfung auf Veränderungen

Nach Ablauf von 24 Stunden wurden die Perlen einer sorgfältigen Untersuchung unterzogen. Dabei wurden primär die Konsistenz, die Farbe und der Geruch der Perlen beurteilt. Für die Konsistenzprüfung wurde die Druckfestigkeit und Elastizität der Perlen getestet. Die Farbanalyse erfolgte visuell im Vergleich zur ursprünglichen Farbe der Perlen. Geruchsproben wurden entnommen, um sicherzustellen, dass keine unangenehmen oder abweichenden Gerüche entstanden sind. Die Beurteilung wurde von [Anzahl der Personen] Personen durchgeführt, um eine objektive Bewertung sicherzustellen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Die Perlen zeigten keinerlei Veränderungen in Konsistenz, Farbe oder Geruch und wirkten wie frisch, als wären sie erst kürzlich geöffnet worden. Alle ursprünglichen Eigenschaften blieben vollständig erhalten.

90 Punkte: Minimale, kaum wahrnehmbare Veränderungen waren in einer der untersuchten Eigenschaften feststellbar, ohne die Gesamtqualität zu beeinträchtigen. Beispielsweise könnte eine leichte Variation in der Konsistenz aufgetreten sein.

80 Punkte: Eine merkliche, jedoch geringe Veränderung in der Konsistenz der Perlen wurde festgestellt, wobei Farbe und Geruch unverändert blieben. Diese Veränderung beeinflusste die Verwendbarkeit der Perlen nicht erheblich.

70 Punkte: Geringfügige Veränderungen traten in zwei der Eigenschaften auf, z.B. sowohl in der Konsistenz als auch im Geruch, waren jedoch nicht stark genug, um die Verwertung der Perlen zu beeinträchtigen.

60 Punkte: Eine deutliche Veränderung in einer der Eigenschaften, wie z.B. der Konsistenz, wurde beobachtet. Trotzdem waren die Perlen noch ohne erhebliche Qualitätseinbußen weiterhin nutzbar.

50 Punkte: Erhebliche Veränderungen in zwei der getesteten Eigenschaften wurden festgestellt, was die Qualität spürbar minderte, die Perlen jedoch weiterhin in einem begrenzten Umfang brauchbar machte.

40 Punkte: Die Perlen zeigten deutliche Veränderungen in Konsistenz, Farbe und/oder Geruch, was eine evidente Verschlechterung der Gesamtbeschaffenheit bedeutete, jedoch keine direkte Unbrauchbarkeit.

30 Punkte: Die Perlen wurden aufgrund der wahrgenommenen Veränderungen in ihrer Konsistenz, Farbe oder Geruch als unbrauchbar eingestuft. Eine weitere Verwendung wurde nicht empfohlen.

20 Punkte: Die Gesamtqualität der Perlen hatte stark abgenommen, was sie für den Verzehr oder die Verwendung in Produkten nicht mehr empfehlenswert machte.

10 Punkte: Die Perlen waren verdorben und zeigten eindeutige Zeichen von Verderb, wie z.B. starker Geruch oder massive Konsistenzveränderungen. Eine Verwendung der Perlen wurde dringend abgeraten.

4. Überprüfung der Verpackung auf Dichtheit

Testdurchführung:

Schritt 1: Untersuchung der Verpackung

In diesem ersten Schritt erfolgte eine sorgfältige visuelle Inspektion der gesamten Verpackung. Die Verpackung wurde dabei auf sichtbare Schäden wie Risse, Löcher oder sonstige Auffälligkeiten geprüft. Diese Untersuchung war entscheidend, um erste Hinweise auf mögliche Schwachstellen in der Verpackung zu erhalten.

Schritt 2: Drucktest

Bei diesem Schritt wurde die Verpackung mit leichten, gleichmäßigen Drückbewegungen belastet. Ziel war es, zu testen, ob bei dieser physischen Belastung Luft oder Flüssigkeit aus der Verpackung austritt. Dies könnte auf eventuelle Undichtigkeiten hindeuten, die bei einer bloßen Sichtprüfung nicht erkennbar waren.

Schritt 3: Wassertest

Hierbei wurde die Verpackung vollständig in Wasser eingetaucht und für eine Dauer von fünf Minuten beobachtet. Der Test diente dazu, selbst kleinste Undichtigkeiten festzustellen, die bei den vorherigen Schritten unentdeckt geblieben sind. Eventuelle Luftblasen oder eindringendes Wasser wären klare Indikatoren für Undichtigkeiten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Verpackung keine sichtbaren Schäden aufweist, beim Drucktest keine Luft entweicht und beim Wassertest vollständig wasserdicht bleibt. Die Verpackung bleibt insgesamt intakt und zeigt keinerlei Anzeichen von Schwäche.

90 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Verpackung beim Drucktest minimale Luftabgabe zeigt, jedoch während des gesamten Wassertests keine Flüssigkeitsleckage beobachtet wird. Die Struktur der Verpackung ist damit weitgehend intakt.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn im Drucktest sehr geringe Undichtigkeiten festgestellt wurden, jedoch keine Flüssigkeit bei den Tests entweicht. Die Verpackung zeigt leichte Schwächen, bleibt jedoch funktionstüchtig.

70 Punkte: Diese Punktzahl wird erzielt, wenn Luft beim Drucktest leicht austritt, jedoch keine Wasserleckagen beim Eintauchen der Verpackung im Wasser festgestellt werden. Die Verpackung ist in ihrer Grundfunktion noch weitgehend intakt.

60 Punkte: Diese Punktzahl wird zugewiesen, wenn die Verpackung leichte Anzeichen von Wassereintritt aufweist, jedoch noch keine größeren Mängel zeigt. Die Integrität der Verpackung ist leicht beeinträchtigt.

50 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn deutliche Undichtigkeiten erkennbar sind, die Verpackung jedoch strukturell noch zusammenhält. Veränderungen der Dichtigkeit sind deutlich erkennbar.

40 Punkte: Diese Punktzahl wird gegeben, wenn die Verpackung merklich undicht ist, und Flüssigkeit sowohl eintreten als auch austreten kann. Dies deutet auf eine erhebliche Beeinträchtigung der Verpackungsintegrität hin.

30 Punkte: Diese Punktzahl wird erreicht, wenn die Verpackung stark beschädigt und nicht mehr in der Lage ist, ihren Inhalt angemessen zu schützen. Die Dichtigkeit ist nicht mehr gewährleistet.

20 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Verpackung vollständig versagt und nicht mehr nutzbar ist. Es sind umfassende Schäden vorhanden, die eine weitere Verwendung unmöglich machen.

10 Punkte: Diese Punktzahl wird zugeteilt, wenn die Verpackung sofort undicht wird und unbrauchbar ist. Solch eine Verpackung weist grundlegende Schwachstellen oder Produktionsfehler auf.

5. Überprüfung der Größe und Form der Perlen

Testdurchführung:

Schritt 1: Sichtprüfung

In diesem Schritt führten wir eine sorgfältige visuelle Prüfung der Perlen durch. Die Perlen wurden aufmerksam einzeln betrachtet, um sicherzustellen, dass sie in ihrer Größe und Form eine Einheitlichkeit aufweisen. Dabei achteten wir besonders darauf, dass keine offensichtlichen Unregelmäßigkeiten oder Unterschiede erkannt wurden, die die Gleichmäßigkeit beeinträchtigen könnten.

Schritt 2: Messung

Hierbei wurden zehn Perlen unter der gesamten Lieferung zufällig ausgewählt, um Messungen durchzuführen, die einen Durchschnittswert der Größe ermitteln sollten. Ein Lineal wurde verwendet, um die Länge, Breite und gegebenenfalls den Durchmesser jeder Perle genau zu vermessen. Dabei legten wir großen Wert auf Genauigkeit, um die Durchschnittsgröße so präzise wie möglich erfassen zu können.

Schritt 3: Vergleich

Im letzten Schritt wurden die gesammelten Messwerte sorgfältig mit den Verpackungsangaben verglichen. Ziel war es, herauszufinden, ob die gemessenen Größen den Angaben auf der Verpackung entsprechen. Wir suchten nach Abweichungen, seien sie auch noch so klein, um die Konsistenz der Lieferangaben zu überprüfen.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Punktzahl wird vergeben, wenn die Perlen vollkommen einheitlich sind und die Messwerte exakt mit den Verpackungsangaben übereinstimmen, sodass keinerlei Abweichungen festgestellt werden konnten.

90 Punkte: Erreicht, wenn lediglich minimale Abweichungen in entweder Größe oder Form bestehen, die jedoch die Einheitlichkeit der Perlen insgesamt nicht beeinträchtigen.

80 Punkte: Diese Punktzahl wird gegeben, wenn zwar leichte Größenabweichungen festgestellt wurden, die Form jedoch gleichmäßig und einheitlich bleibt.

70 Punkte: Hierbei gibt es Abweichungen in der Größe oder Form bei einigen Perlen, jedoch überwiegt die allgemeine Einheitlichkeit weiterhin.

60 Punkte: Deutliche Abweichungen in Größe oder Form sind sichtbar, dennoch sind die Perlen insgesamt noch als akzeptabel zu bewerten.

50 Punkte: Bei größeren Unterschieden in Größe und Form, welche die Verwendung aber nicht wesentlich behindern, wird diese Punktzahl vergeben.

40 Punkte: Die Perlen zeigen eine ungleichmäßige Erscheinung und weichen stark von den Angaben auf der Verpackung ab.

30 Punkte: Wenn die Perlen sowohl in der Größe als auch in der Form unzureichend und schwierig zu verwenden sind, wird diese Punktzahl vergeben.

20 Punkte: Vergaben, wenn die Perlen stark ungleichmäßig sind und nicht mit den Verpackungsangaben übereinstimmen.

10 Punkte: Die Perlen werden als inakzeptabel hinsichtlich Größe und Form bewertet und sind somit nicht nutzbar.