

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. Überprüfung der Verpackung auf Schäden

Testdurchführung:

Schritt 1: Visuelle Inspektion der Verpackung auf äußere Beschädigungen.

Die gesamte Verpackung wurde sorgfältig mit den Augen abgesucht, um jegliche äußerlichen Mängel zu identifizieren. Besondere Aufmerksamkeit galt typischen Schwachstellen wie Ecken und Kanten. Risse, Dellen, Kratzer oder andere kosmetische Unvollkommenheiten wurden dokumentiert. Die Betrachtung erfolgte bei guter Beleuchtung, um sicherzustellen, dass auch kleine Defekte nicht übersehen werden.

Schritt 2: Prüfung der Stabilität und Festigkeit durch leichten Druck.

Durch sanftes Drücken an strategisch ausgewählten Punkten der Verpackung wurde die strukturelle Integrität bewertet. Dies simuliert Belastungen, die während des Transports auftreten könnten. Die Verpackung sollte dabei ihre Form behalten und keine Schwächen zeigen, die auf unzureichende Stärke hinweisen könnten.

Schritt 3: Kontrolle des ordnungsgemäßen Verschlusszustandes.

Es wurde sorgfältig überprüft, ob die Verpackung korrekt versiegelt ist und keine Spuren von vorheriger Öffnung oder Manipulation aufweist. Durch Tasten und visuelle Überprüfung wurde sichergestellt, dass alle Versiegelungen intakt und unbeschädigt sind – ein wesentlicher Punkt für die Produktsicherheit.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Wenn die Verpackung weder sichtbare Schäden noch strukturelle Schwächen zeigt und alle Verschlüsse intakt und unmanipuliert sind.

90 Punkte: Wenn nur minimale kosmetische Mängel vorhanden sind, die jedoch keinerlei Einfluss auf die Funktionalität oder Integrität der Verpackung haben.

80 Punkte: Wenn es leichte Dellen oder Kratzer gibt, die die Schutzfunktion der Verpackung in keiner Weise beeinträchtigen.

70 Punkte: Wenn vereinzelt sichtbare Risse festgestellt werden, die jedoch die Sicherheit des Produkts nicht gefährden.

60 Punkte: Wenn mehrere Risse oder Dellen vorhanden sind, diese aber keine Öffnung der Verpackung zur Folge haben.

50 Punkte: Wenn deutliche Schwächen oder beschädigte Ecken vorhanden sind, die auf mögliche Transportschäden hindeuten könnten.

40 Punkte: Wenn die Verpackung Anzeichen von Manipulation aufweist, jedoch noch vollständig intakt ist.

30 Punkte: Wenn die Verpackung teilweise geöffnet oder beschädigt ist, das Produkt jedoch noch sicher und geschützt bleibt.

20 Punkte: Wenn die Verpackung stark beschädigt ist, was ein Risiko für den Produktausfall darstellt.

10 Punkte: Wenn die Verpackung vollständig geöffnet oder zerstört ist, wodurch das Produkt ungeschützt bleibt.

2. Lesbarkeit der Produktinformationen auf der Verpackung

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Produktinformationen auf der Verpackung wurden aufmerksam gelesen, einschließlich der Inhaltsstoffe, Nährwertangaben und Verzehrempfehlungen.

[In diesem Schritt wurde die Verpackung des Produkts zunächst gründlich untersucht, um die beschriebenen Informationen zu finden. Dazu gehörten die detaillierten Angaben zu den Inhaltsstoffen, die spezifischen Nährwerte wie Kalorien, Fette, Proteine und Kohlenhydrate sowie die vom Hersteller empfohlene Art und Weise der Einnahme oder Verzehrmenge des Produkts.]

Schritt 2: Besondere Hinweise oder Warnungen wurden identifiziert und überprüft, ob sie klar und verständlich formuliert sind.

[Hierbei wurden die Verpackungstexte nach speziellen Hinweisen und Warnungen durchsucht, wie etwa allergene Stoffe oder Hinweise zur Lagerung. Diese Informationen wurden daraufhin untersucht, ob sie leicht lesbar und ohne Fachkenntnisse verständlich sind.]

Schritt 3: Die Herkunft und das Haltbarkeitsdatum des Produkts wurden überprüft, um sicherzustellen, dass alle notwendigen Informationen vorhanden sind.

[In diesem Schritt wurden die Angaben zur Herkunft des Produkts, wie Produktionsland oder Hersteller, sowie das Haltbarkeitsdatum untersucht. Es wurde sichergestellt, dass diese Informationen vorhanden, deutlich lesbar und sinnvoll in das Gesamtbild der Verpackungsinformationen integriert sind.]

Punkteverteilung:

100 Punkte: [Diese Punktzahl wird vergeben, wenn alle Informationen auf der Verpackung ohne Mühe gefunden werden können, vollständig und in einer Weise präsentiert werden, dass sie für alle Konsumenten leicht verständlich sind.]

90 Punkte: [Diese Punktzahl erhält ein Produkt, wenn sich nur minimale Unklarheiten in der Präsentation der Informationen finden, die jedoch die Gesamtverständlichkeit in keiner Weise beeinträchtigen.]

80 Punkte: [Diese Punktzahl wird erreicht, wenn es einige kleinere Lücken in den Informationen gibt, die jedoch keine wesentlichen oder sicherheitsrelevanten Details betreffen.]

70 Punkte: [Hierbei gibt es einige unklare Formulierungen oder es fehlen Details, die aber nicht relevant für die Sicherheit des Produkts sind.]

60 Punkte: [Diese Wertung wird vergeben, wenn wichtige Details schwer verständlich oder unvollständig sind, obwohl der Großteil der Informationen vorhanden und verständlich ist.]

50 Punkte: [Die Punktzahl von 50 wird bei mehreren fehlenden wichtigen Informationen oder missverständlichen Darstellungen erreicht, die jedoch keine kritischen Daten betreffen.]

40 Punkte: [Diese Punktzahl zeigt, dass kritische Informationen entweder schwer leserlich sind oder gänzlich fehlen.]

30 Punkte: [Diese Bewertung erfolgt, wenn wesentliche Produktinformationen, die für die sichere Verwendung des Produkts notwendig sind, nicht vorhanden sind.]

20 Punkte: [Hier fehlen große Teile der wichtigen Informationen und die Verzehrempfehlung ist unklar, was das Risiko einer falschen Anwendung erhöht.]

10 Punkte: [Diese sehr niedrige Wertung wird vergeben, wenn die Produktinformationen durchgängig unverständlich oder komplett fehlen, was eine sichere Nutzung fast unmöglich macht.]

3. Geruchstest des Produkts durchführen

Testdurchführung:

Schritt 1: Die Flasche wurde vorsichtig geöffnet, um den ersten Geruchseindruck zu erhalten, ohne das Produkt zu verschütten.

In diesem Schritt wurde das Produkt behutsam geöffnet, was von äußerster Wichtigkeit ist, um den ersten, unverfälschten Geruchseindruck wahrzunehmen. Der Flaschenverschluss wurde langsam und kontrolliert abgenommen, um sicherzustellen, dass der Geruch nicht durch einen möglichen Flüssigkeitsaustritt verfälscht wird. Dieser erste Geruch ist entscheidend, da er auf die allgemeine Qualität und Frische des Fischöls hinweisen kann.

Schritt 2: Ein tiefer Atemzug wurde genommen, um den Geruch des Fischöls genau zu beurteilen und auf Frische oder einen möglichen ranzigen Geruch zu prüfen.

Nachdem die Flasche geöffnet wurde, näherte sich der Tester der Flaschenöffnung mit der Nase und nahm einen langsamen und tiefen Atemzug direkt über dem Öffnungspunkt. Dieser Schritt zielt darauf ab, den natürlichen Fischgeruch vollständig aufzunehmen und zu bewerten, ob dieser auf Frische hinweist oder Anzeichen von Ranzigkeit aufweist. Der Tester konzentrierte sich auf subtile Unterschiede im Geruch, die Hinweise auf die Qualität geben könnten.

Schritt 3: Der Geruch wurde mit den Erwartungen an ein hochwertiges Fischöl verglichen, um festzustellen, ob er normal oder abweichend ist.

Der wahrgenommene Geruch wurde in diesem Schritt bewusst mit dem typischen Geruch eines hochwertigen Fischöls verglichen. Die Prüfung bedarf einer sensiblen Beurteilung, um festzustellen, ob der Geruch innerhalb der Standards für Frische und Qualität liegt oder ob Abweichungen zu erkennen sind, die auf ein minderwertiges oder verdorbenes Produkt hindeuten könnten. Eine klare Bewertungsskala hilft dabei, eine objektive Einschätzung zu liefern.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Geruch ist frisch und fast neutral, ohne störende Noten, und wird als angenehm empfunden. Es gibt keine Hinweise auf Ranzigkeit oder Fremdgerüche.

90 Punkte: Der Fischgeruch ist leicht ausgeprägt, jedoch rein und nicht aufdringlich. Der Geruch ist akzeptabel und nicht störend.

80 Punkte: Der Geruch ist deutlicher wahrnehmbar, aber immer noch akzeptabel. Keine Anzeichen von Ranzigkeit sind erkennbar, obwohl der Geruch intensiver ist als ideal.

70 Punkte: Ein deutlicherer Fischgeruch, der als etwas unangenehm empfunden wird, dennoch innerhalb der normalen Akzeptanzbereiche bleibt und keine deutlichen Fehler aufweist.

60 Punkte: Ein starker Fischgeruch ist vorhanden; es gibt jedoch keinerlei Anzeichen dafür, dass das Produkt verdorben ist. Der Geruch ist stark, aber nicht untypisch ranzig.

50 Punkte: Ein intensiver Fischgeruch mit ersten Hinweiszeichen auf Ranzigkeit, was darauf schließen lässt, dass das Produkt womöglich nicht mehr vollständig frisch ist.

40 Punkte: Der Geruch ist deutlich ranzig und unangenehm, was starke Hinweise auf eine Verschlechterung des Produktes gibt.

30 Punkte: Der Geruch ist sehr unangenehm und deutet stark auf Verderb hin, was den Konsum äußerst fraglich erscheinen lässt.

20 Punkte: Der Geruch ist extrem stark und unerträglich ranzig, was klar auf ein unbrauchbares und verdorbenes Produkt hinweist.

10 Punkte: Der Geruch ist so unerträglich und intensiv ranzig, dass das Produkt eindeutig als nicht konsumierbar eingestuft wird. Der Verzehr wäre gesundheitlich bedenklich.

4. Prüfung des Verschlussmechanismus auf Funktionalität

Testdurchführung:

Schritt 1: Der Verschlussmechanismus wurde auf einfache und sichere Öffnung getestet, indem der Deckel vorsichtig ab- und wieder aufgesetzt wurde.

In einem kontrollierten Umfeld wurde der Verschlussmechanismus manuell betätigt. Dabei wurde der Deckel mehrmals vorsichtig entfernt und wieder angebracht, um zu prüfen, ob sich der Mechanismus reibungslos ohne übermäßigen Kraftaufwand öffnen und schließen lässt. Ziel dieses Schrittes war es sicherzustellen, dass die Funktionalität des Verschlusses intuitiv und ohne Risiken wie Verklemmen oder Verkanten gewährleistet ist.

Schritt 2: Es wurde überprüft, ob der Verschlussmechanismus fest sitzt, um ein versehentliches Auslaufen zu verhindern.

Nach der Durchführung des Öffnungs- und Schließtests wurde der Verschluss sorgfältig inspiziert, um sicherzustellen, dass er in der geschlossenen Position sicher einrastet. Der Test beinhaltete das Kippen und leichte Schütteln des Behälters, um zu simulieren, dass der Behälter im Gebrauch oder beim Transport nicht ausläuft. Es wurde speziell Augenmerk darauf gelegt, dass keine Spalten oder Schlupflöcher vorhanden sind, die ein Austreten der Flüssigkeit ermöglichen könnten.

Schritt 3: Der Verschluss wurde auf Zeichen von Abnutzung oder Beschädigung inspiziert, die die Dichtheit beeinträchtigen könnten.

Nach den mechanischen Tests fanden optische und haptische Inspektionen statt, um den Verschluss auf potenzielle Abnutzungserscheinungen oder Beschädigungen zu untersuchen. Es wurde geprüft, ob sichtbare Schäden wie Risse, Verformungen oder Materialermüdungen vorliegen, die die Dichtheit oder die Funktionsfähigkeit des Verschlusses langfristig beeinträchtigen könnten.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Der Verschluss funktioniert einwandfrei, indem er mühelos öffnet und sicher verschließt, dabei keinerlei Anzeichen von Indifferenzen zeigt und stets absolut dicht bleibt.

90 Punkte: Es sind minimale Widerstände beim Betätigen des Verschlusses festzustellen, die jedoch die Funktion oder die Dichtheit nicht beeinträchtigen. Der Mechanismus bleibt effizient in der Nutzung.

80 Punkte: Der Deckel schließt nicht ganz so vertrauenerweckend wie bei optimaler Leistung, weist jedoch keine undichte Stelle auf. Die Integrität bleibt erhalten.

70 Punkte: Leichte Abnutzungsspuren sind sichtbar, diese haben jedoch keine erheblichen Auswirkungen auf die Sicherheitsleistung des Verschlusses und die grundsätzliche Dichtheit.

60 Punkte: Es sind deutliche, aber nicht gleich kritische Abnutzungserscheinungen feststellbar, die gelegentlich zu minimalen Undichtigkeiten führen könnten, jedoch meist eine Grunddichtheit gewährleisten.

50 Punkte: Der Verschlussmechanismus zeigt merkliche Schwierigkeiten beim sicheren Verschließen, was ein Auslaufrisiko mit sich bringt, jedoch noch keine akute Gefährdung darstellt.

40 Punkte: Der Verschluss vermag es nicht, die Flüssigkeit vollständig zurückzuhalten, da er nicht ordnungsgemäß verriegelt. Es ist durchlässig für Flüssigkeitsaustritte.

30 Punkte: Das System ist wesentlich beschädigt und verliert seine Dichtungsfähigkeit. Leckage ist unvermeidlich aufgrund des grassierenden Schadens.

20 Punkte: Die strukturelle Integrität ist fast vollständig kompromittiert. Der Mechanismus versagt überwiegend bei seinen funktionalen Anforderungen.

10 Punkte: Totalfunktionsausfall des Verschlusses, wodurch die Produktintegrität nicht mehr gewahrt werden kann, was eine sichere Aufbewahrung verhindert.

Ich hoffe, diese erweiterte Beschreibung hilft Ihnen weiter. Wenn Sie weitere Informationen benötigen, lassen Sie es mich bitte wissen.

5. Subjektive Bewertung des Geschmacks oder Nachgeschmacks

Testdurchführung:

Schritt 1: Eine kleine Menge des Fischöls wurde auf einen Löffel gegeben und vorsichtig im Mund probiert, um den ersten Geschmackseindruck zu erhalten.

Durch eine sorgfältige Geschmacksprüfung mit einer kleinen Dosis auf einem Löffel konnte der erste, unverfälschte Geschmack des Fischöls aufgenommen werden. Dabei wurde darauf geachtet, die Menge so zu dosieren, dass ein klarer, ungehinderter Eindruck von der ursprünglichen Aromatik des Produkts entsteht.

Schritt 2: Der Geschmack wurde auf Frische und Qualität überprüft, sowie auf das Vorhandensein von unerwünschten oder ungewöhnlichen Geschmäckern.

Im nächsten Schritt erfolgte eine gezielte sensorische Untersuchung der Frische des Fischöls. Hierbei wurde die Qualität des Öls bewertet, wobei besonders auf frische, klare Noten geachtet wurde. Gleichzeitig wurde auf etwaige unerwünschte oder abweichende Geschmacksnoten kontrolliert, die auf Verunreinigungen oder Qualitätsmängel hindeuten könnten.

Schritt 3: Der Nachgeschmack wurde beurteilt, um festzustellen, ob er angenehm ist oder ob ein unangenehmer Nachgeschmack zurückbleibt.

Der letzte Schritt beinhaltete die detaillierte Analyse des Nachgeschmacks. Hierbei wurde geprüft, ob der Nachgeschmack positiv zum Gesamterlebnis beiträgt oder ob er Unannehmlichkeiten hervorruft. Diese Beurteilung ist entscheidend, um die Gesamtqualität des Produkts einzuschätzen und etwaige negative Nachwirkungspotenziale zu identifizieren.

Punkteverteilung:

100 Punkte: Diese Bewertung spiegelt einen durchgehend angenehmen, frisch und klar schmeckenden Charakter des Fischöls wider, ohne jegliche Spur von unangenehmen Nachgeschmäcken.

90 Punkte: Ein leicht erkennbarer Fischgeschmack ist präsent, jedoch unterstützend und keinesfalls störend, sondern bleibt in einem angenehmen Rahmen.

80 Punkte: Der Fischgeschmack ist deutlicher und klar wahrnehmbar, jedoch innerhalb der Erwartungen und Akzeptanzgrenze, ohne dass er als unangenehm empfunden wird.

70 Punkte: Es gibt Spuren eines unangenehmen Geschmacks, der jedoch in einem vertretbaren Maß verbleibt und keine größeren Bedenken auslöst.

60 Punkte: Ein dominanter Fischgeschmack ist vorhanden, dieser vermittelt jedoch nicht den Eindruck von Verderb oder Qualitätsverlust.

50 Punkte: Ein intensiverer Fischgeschmack, bei dem erste Anzeichen von beginnender Ranzigkeit erkennbar sind, was auf eine Abnahme der Frische hinweist.

40 Punkte: Deutlich ranziger Geschmack, welcher unangenehm dominiert und auf eine klare Verschlechterung oder problematische Alterung des Öls hindeutet.

30 Punkte: Der Geschmack ist sehr unangenehm, mit klaren Indikationen von Verderb, was den Verzehr unattraktiv macht.

20 Punkte: Ein extrem starker ranziger Geschmack, der unverkennbar auf verdorbenes Öl hinweist, nicht mehr geeignet für den Konsum.

10 Punkte: Der Geschmack ist unausstehlich und macht das Produkt ungenießbar, was den Einsatz völlig ausschließt.

Ich hoffe, dies erfüllt Ihre Anforderungen. Bitte lassen Sie mich wissen, wenn weitere Anpassungen nötig sind!