





Seite 1/5	Revision 24	Arbeitsanweisung	Referenz zu ISO/QMH Labor	 
Datum 01.08.2020	Verfasser: Heine	AA Laboruntersuchungen Roh- und Fertigwaren		

I. Analysen

I. Rohware		II. Fertigware		
Regelmäßig	Original Import Ware Gefährdete Ware lt. Food Fraud Analyse Pestizide bei BIO Ware Ware vom neuen Lieferanten <ul style="list-style-type: none"> - Allergene (gem. Risikobewertung) - Schwermetalle - Farbstoffe - PA (Kräuter/Cumin) - PAK - Pestizide - Cumarin - Curcumin - Chlorate/Perchlorate - Schwermetalle - OTA/Afla - SO₂ <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">} Produkt-bezogen</div>	Regelmäßig	Nachgereinigte, vermahlene oder vermischte Ware <ul style="list-style-type: none"> - Optisch/sensorisch - Mikrobiologisch (Gesamtkeimzahl, E.Coli, Coliforme, Staph. Aureus, Bacillus Cereus, C. perfringens, Salmonellen, Schimmel/Hefe) 	
Monitoring		Nitritpökelsalz	(sofern von uns produziert) Nitritgehalt	
Anlaßbezogen		MHD-Kontrolluntersuchungen	Produkte, deren Analyse mehr als 15/24 Monate zurückliegt, im Monitoring mikrobiologische Analyse.	
Verpackungsmaterial		Monitoring, Mikrobiologie	II. Sonstigees	
Zusatzstoffe	Monitoring, optische Kontrolle	Trinkwasser/Leitungswasser	1 x jährlich intern mikrobiologisch	
Zukaufware aus Europa	In diesem Falle werden die Analysen des europäischen Lieferanten akzeptiert.	Maschinen/Mitarbeiter/ Mitarbeiterküche	Mind. 1 x jährlich Abklatschtest 1 x jährlich Abklatschtest Kühlschrank und Mikrowelle	
		Rework	Kontrolle der erfolgten Keimreduktion – jeweils 1 Muster pro Palette	
		Kundenwunsch	Auf Kundenanforderung ist ein Laborauftrag möglich.	
		Validierung der AKO Laborergebnisse:	Mindestens 1 x p/a mit externen Labor, mindestens 1 x p/a Mitarbeiter des eigenen Labors untereinander.	



¹ Analysen aus dem Ursprung werden akzeptiert.

Die Geschäftsleitung behält sich vor Analysen auszusetzen, sofern das das erwogene Risiko als gering eingeschätzt wird.



Seite 2/5	Revision 24	Arbeitsanweisung	Referenz zu ISO/QMH Labor	  <small>The Spice Company!</small>
Datum 01.08.2020	Verfasser: Heine	AA Laboruntersuchungen Roh- und Fertigwaren		

Analysecluster x=Regelmäßig, A= Anlass bezogen, M= Monitoring, RBW =Risikobewertung M1= Ursprung China, M2 = Ursprung Ägypten



Produkt	Untersuchung	Original Import Rohstoff	Optische Kontrolle/Sensorik	Feuchtigkeits-Gehalt	Ätherisches Öl (ml/100g)	Mikrobiologie	Schüttgewicht [g/l]	Curcumin [%]	Chlorate/Perchlorate mg/kg (RBW)	PA mg/kg (RBW)	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle [mg/kg]	Pestizide [mg/kg] M4	Farbstoffanalytik	Insektenbefall	Allergene	Sonstige
Anis keimreduziert		x	x	x	x	x									M			M	
BIO Anis keimreduziert		X	X	X	X	x									x			M	
Basilikum		x	x	x	x	x			x						M		x	M ₂	Dioxin M
BIO Basilikum		x	x	x	x	x			x						x			M	Dioxin M
Bockshornkleesaat keimreduziert		X	x	x		x									M			M	
BIO Bockshornkleesaat keimreduziert		x	x	x		x									x			M	
Bunter Pfeffer			x	x		x													siehe Einzelprodukte
Cardamom gem. MYQ keimreduziert			x	x	x	x									M				
BIO Cardamom, gem. MYQ keimreduz.			x	x	x	x									x				
Chili (Pulver/crushed) keimreduziert		x	x	x		x			x		x	x			M	M		M	Scoville
BIO Chili, Pulver keimreduziert		x	x	x		x			x		x	X			x	x		M	Scoville
Coriander keimred.			x	x	x	x									M			M	

Seite 3/5	Revision 24	Arbeitsanweisung	Referenz zu ISO/QMH Labor	 
Datum 01.08.2020	Verfasser: Heine	AA Laboruntersuchungen Roh- und Fertigwaren		

Untersuchung	Original Import	Optische Kontrolle/	Feuchtigkeit s-	Ätherisches Öl	Mikrobiologie	Schüttgewicht	Curcumin [%]	Chlorate/Perchlorate mg/kg	PA mg/kg (RBW)	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle <small>Lead/Cadmium</small>	Pestizide [mg/kg] ^{M4}	Farbstoffanalyt	Insektenbefall	Allergene	Sonstige
BIO Coriander keimreduziert		x	x	x	x									x			M	.
Cumin keimreduziert	x	x	x	x	x				x					M			M	
BIO Cumin, keimreduziert	x	x	x	x	x				x					x			M	
Curcuma gemahlen keimreduziert	x	x	x	x	x		x	x		x	M		M	M	x		M	
BIO Curcuma gemahlen keimreduziert	x	x	x	x	x		x	x		x	M		M	x	x		M	
Curry keimreduziert		x	x		x												A	Siehe Einzelprodukte
BIO Curry keimreduziert		x	x		x												A	siehe Einzelprodukte
Dillspitzen	x	x	x		x				x					M		x	M	
Fenchel keimreduziert.		x	x	x	x									M			M	
BIO Fenchel keimred.		x	x	x	x									x			M	
Fleischzartmacher		x	x		x													
Ingwer gemahlen keimreduziert		x	x	x	x			x		x	x		M	M			M	SO2 M, PAK M
BIO Ingwer gemahlen keimreduziert		x	x	x	x			x		x	x		M	x			M	SO2 M, PAK M
Knoblauchprodukte	x	x	x		x			x					M	M			M	Stärke R, SO2 M, PAK M
BIO Knoblauchprodukte	x	x	x		x			x					M	x			x	Stärke R, SO2 M, PAK M
Kräuter der Provence		x	x		x													siehe Einzelprodukte
Kümmel	x	x	x	x	x									M			M	
BIO Kümmel	x	x	x	x	x									x			M	
Kundeneigene Mischungen		x	x		x													siehe Einzelprodukte

Seite 4/5	Revision 24	Arbeitsanweisung	Referenz zu ISO/QMH Labor	  <small>The Spice Company!</small>
Datum 01.08.2020	Verfasser: Heine	AA Laboruntersuchungen Roh- und Fertigwaren		

Liebstockblätter	x	x	x	x	x				M					M		X		PAK M
Untersuchung	Original Import Rohstoff	Optische Kontrolle/Sensorik	Feuchtigkeits-Gehalt	Ätherisches Öl (ml/100g)	Mikrobiologie	Schüttgewicht [g/l]	Curcumin [%]	Chlorate/Perchlorate mg/kg (RBW)	PA mg/kg (RBW)	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle [mg/kg]	Pestizide [mg/kg] M4	Farbstoffanalytik	Insektenbefall	Allergene	Sonstige
Lorbeerlaub semi-selected	x	x	x	x	x			x						M		x		PAK M
Majoran	x	x	x	x	x			x						M		x	M ₂	
BIO Majoran	x	x	x	x	x			x						x		x	M ₂	
Macis gemahlen keimreduziert		x	x	x	x					M	X			M				.
BIO Macis gemahlen keimreduziert		x	x	x	x					M	x			x				
Muskatnuß gem. keimreduziert		x	x	x	x					x	x			M				
BIO Muskatnuß gem. H/T		x	x	x	x					x	x			x				
Nelken		x	x	x	x									M				PAK M
BIO Nelken		x	x	x	x									x				PAK M
Oregano	x	x	x	x	x			x	x					M		x		
Paprika Produkte	x	x	x		x			x		x	x			M ₁	x		M ₁	
Petersilie	x	x	x		x				X					M			M	
Pfeffer grün	x	x	x	x	x	M				M	M			x				Piperin M
BIO Pfeffer grün ganz	x	x	x	x	x					M	M			x				
Pfeffer schwarz keimreduziert		x	x	x	x					x	M			x				PAK M, Piperin M
BIO Pfeffer schwarz keimreduziert		x	x	x	x					x	M			x				Piperin M
Pfeffer weiß keimreduziert		x	x	x	x			x		x	M			x				
BIO Pfeffer weiß keimreduziert		x	x	x	x			x		x	M			x				
Piment keimreduziert		x	x	x	x									M			M	

Seite 5/5	Revision 24	Arbeitsanweisung	Referenz zu ISO/QMH	Labor	  <small>The Spice Company!</small>
Datum 01.08.2020	Verfasser: Heine		AA Laboruntersuchungen Roh- und Fertigwaren		

Untersuchung	Original Import Rohstoff	Optische Kontrolle/	Feuchtigkeits-Gehalt	Ätherisches Öl (ml/100g)	Mikrobiologie	Schüttgewicht [g/l]	Curcumin [%]	Chlorate/Perchlorate mg/kg (RBW)	PA mg/kg (RBW)	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle [mg/kg]	Pestizide [mg/kg] ^{M4}	Farbstoffanalytik	Insektenbefall	Allergene	Sonstige
Rosa Pfeffer (Shinus Terebinthifolius)	x	x	x	x	x									x		x		
Röstzwiebeln dänische Art	x	x	M		M									M				
Rosmarin keimred.	x	x	x	x	x									x				
Schnittlauch-Röllchen	x	x	x		x			x						x				
Schwarzkümmel keimred.	x	x	x		x									M				
Senfkörner	x	x	x		x									M				
Senfmehl, teilentölt	x	x	x		x									M				
Suppenkräuter	x	x	x		x									M		x		
Thymian gerebelt	x	x	x	x	x									M		x	M ₂	
Wacholderbeeren ganz	x	x	x	x	x									M		x		
Zimt/Cassia gem.	x	x	x	x	x							x		M			M	PAK M
BIO Zimt/Cassia gem.	x	x	x	x	x							x		M			M	
Zwiebel Produkte	x	x	x		x			x					M	M			M	Stärke R, SO ₂ M
BIO Zwiebel Produkte	x	x	x		x			x					M	X			M	Stärke R, SO ₂ M