



Seite 1/5	Revision 25	<b>Arbeitsanweisung</b>	Referenz zu ISO/QMH <b>Labor</b>	 
Datum 01.10.20	Verfasser: <b>Heine</b>	<b>AA Laboruntersuchungen Roh- und Fertigwaren</b>		

## I. Analysen



I. Rohware		II. Fertigware	
<b>Regelmäßig</b>	<b>Original Import Ware</b> Gefährdete Ware lt. Food Fraud Analyse <b>Pestizide bei BIO Ware</b>	<b>Regelmäßig</b>	Nachgereinigte, vermahlene oder vermischte Ware - Optisch/sensorisch - Mikrobiologisch (Gesamtkeimzahl, E.Coli, Coliforme, Staph. Aureus, Bacillus Cereus, C. perfringens, Salmonellen, Schimmel/Hefe)
<b>Monitoring</b>	<b>Ware vom neuen Lieferanten</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Allergene (gem. Risikobewertung)</li> <li>- Schwermetalle</li> <li>- Farbstoffe</li> <li>- PA (Kräuter/Cumin)</li> <li>- PAK</li> <li>- Pestizide</li> <li>- Cumarin</li> <li>- Curcumin</li> <li>- Chlorate/Perchlorate</li> <li>- Schwermetalle</li> <li>- OTA/Afla</li> <li>- SO<sub>2</sub></li> </ul> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">} Produkt-bezogen</div>	<b>Nitritpökelsalz</b>	(sofern von uns produziert) Nitritgehalt
<b>Anlaßbezogen</b>	Hinweise aus externen Quellen (Verband/Presse/RAFFS/GMO/Bestrahlung)	<b>MHD-Kontrolluntersuchungen</b>	Produkte, deren Analyse mehr als 15/24 Monate zurückliegt, im Monitoring mikrobiologische Analyse.
		<b>II. Sonstigees</b>	
		Trinkwasser/Leitungswasser	1 x jährlich intern mikrobiologisch
		Maschinen/Mitarbeiter/ Mitarbeiterküche	Mind. 1 x jährlich Abklatschtest 1 x jährlich Abklatschtest Kühlschranks und Mikrowelle
		Rework	Kontrolle der erfolgten Keimreduktion – jeweils 1 Muster pro Palette
		Kundenwunsch	Auf Kundenanforderung ist ein Laborauftrag möglich.
<b>Verpackungsmaterial</b>	Monitoring, Mikrobiologie	Validierung der AKO Laborergebnisse:  Mindestens 1 x p/a mit externen Labor, mindestens 1 x p/a Mitarbeiter des eigenen Labors untereinander.	
<b>Zusatzstoffe</b>	Monitoring, optische Kontrolle		
<b>Zukaufware aus Europa</b>	In diesem Falle werden die Analysen des europäischen Lieferanten akzeptiert.		

<sup>1</sup> Analysen aus dem Ursprung werden akzeptiert.



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

**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] <sup>M4</sup>	Farbstoffanalytik	Insektenbefall	Allergene	Sonstige
Anis keimreduziert		x	x	x	x	x				M					M			M	
BIO Anis keimreduziert		X	X	X	X	x				M					x			M	
Basilikum		x	x	x	x	x			M						M		x	M <sub>2</sub>	Dioxin M
BIO Basilikum		x	x	x	x	x			M						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			M		M	M			M	M		M	Scoville M
BIO Chili, Pulver keimreduziert		x	x	x		x			M		M	M			x	M		M	Scoville M

Seite 3/5	Revision 25	Arbeitsanweisung	Referenz zu ISO/QMH	Labor	  <small>The Spice Company!</small>
Datum 01.10.20	Verfasser: <b>Heine</b>		AA Laboruntersuchungen Roh- und Fertigwaren		

Untersuchung	Original Import	Optische Kontrolle/	Feuchtigkeits-Gehalt	Ätherisches Öl	Mikrobiologie	Schüttgewicht	Curcumin [%]	Chlorate/Perchlorate mg/kg	PA mg/kg (RBW)	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle [mg/kg]	Pestizide [mg/kg] M4	Farbstoffanalyti	Insektenbefall	Allergene	Sonstige
Coriander keimred.		x	x	x	x									M			M	
BIO Coriander keimreduziert		x	x	x	x									x			M	.
Cumin keimreduziert	x	x	x	x	x			M	x					M			M	
BIO Cumin, keimreduziert	x	x	x	x	x			M	x					x			M	
Curcuma gemahlen keimreduziert	x	x	x	x	x		x	M		x	M		M	M	x		M	
BIO Curcuma gemahlen keimreduziert	x	x	x	x	x		x	M		x	M		M	x	x		M	
Curry keimreduziert		x	x		x												A	s. Einzel Prod
BIO Curry keimreduziert		x	x		x												A	s. Einzel Prod.
Dillspitzen	x	x	x		x				x					M		x	M	
Fenchel keimreduziert.		x	x	x	x			M						M			M	
BIO Fenchel keimred.		x	x	x	x									x			M	
Fleischzartmacher		x	x		x													
Ingwer gemahlen keimreduziert		x	x	x	x			M		x	x		M	M			M	SO2 M, PAK M
BIO Ingwer gemahlen keimreduziert		x	x	x	x			M		x	x		M	x			M	SO2 M, PAK M
Knoblauchprodukte	x	x	x		x			M					M	M			M	Stärke R, SO2 M, PAK M
BIO Knoblauchprodukte	x	x	x		x			M					M	x			M	Stärke R, SO2 M, PAK M
Kräuter der Provence		x	x		x													s. Einzel Prod.
Kümmel	x	x	x	x	x									M			M	

Seite 4/5	Revision 25	<b>Arbeitsanweisung</b>	Referenz zu ISO/QMH	<b>Labor</b>	  <small>The Spice Company!</small>
Datum 01.10.20	Verfasser: <b>Heine</b>		<b>AA Laboruntersuchungen Roh- und Fertigwaren</b>		

BIO Kümmel	x	x	x	x	x									x			M	
Kundeneigene Mischungen		x	x															s. Einzel Prod.
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] <sup>M4</sup>	Farbstoffanalytik	Insektenbefall	Allergene	Sonstige
Lorbeerlaub semi-selected	x	x	x	x	x			M						M		x		PAK M
Majoran	x	x	x	x	x			M						M		x	M <sub>2</sub>	
BIO Majoran	x	x	x	x	x			M						x		x	M <sub>2</sub>	
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			M	x					M		x		
Paprika Produkte	x	x	x		x			M		x	x			M <sub>1</sub>	x		M <sub>1</sub>	
Petersilie	x	x	x		x			M	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					M	M			M				PAK M, Piperin M
BIO Pfeffer schwarz keimreduziert		x	x	x	x					M	M			x				Piperingehalt M
Pfeffer weiß keimreduziert		x	x	x	x			M		M	M			M				

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] <sup>M4</sup>	Farbstoffanalytik	Insektenbefall	Allergene	Sonstige
BIO Pfeffer weiß keimreduziert		x	x	x	x			M		M	M			x				
Piment keimreduziert		x	x	x	x									M			—	
BIO Piment keimreduziert		x	x	x	x									x			—	
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									M				
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				
Thymian gerebelt	x	x	x	x	x			M						M		x	M <sub>2</sub>	
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			M					M	M			M	Stärke R, SO <sub>2</sub> M
BIO Zwiebel Produkte	x	x	x		x			M					M	X			M	Stärke R, SO <sub>2</sub> M