

I. Durchzuführende Analysen und deren Intervalle

I. Rohware		II. Fertigware	
Gewürze & Kräuter (siehe nachstehende Tabelle)	Sämtliche Wareneingänge (Ware von einem neuen Lieferanten oder wird ein neues Produkt von einem schon bekannten Lieferanten bezogen, muss bei der ersten Anlieferung eine produktspezifische Untersuchung durchgeführt werden).	Fertigware und Gewürzmischungen (siehe nachstehende Tabelle)	Im Monitoring, mindestens jedoch 50 % der Fertigware.
		Kontrolluntersuchungen	Produkte, deren Analyse mehr als 15/24 Monate zurückliegt, erfolgt im Monitoring eine mikrobiologische Analyse.
		III. Hygiene-Kontrolluntersuchungen	
Anlassbezogen (A)	Bei Informationen durch Verband, aktuelle Pressemeldungen, Schnellwarnsystem oder sonstigen Quellen, z.B. bei Verdacht auf Bestrahlung/Ionisierung/GMO/Begasung.	Trinkwasser/Leitungswasser	1 x jährlich intern mikrobiologisch
		Maschinen	Mind. 1 x jährlich Abklatschtest (Hände) in unregelmäßigen, nicht angekündigten Zeitabständen und anlass bezogen, mindestens jedoch 1 x jährlich.
		Mitarbeiter	
Allergene (native/ unbeabsichtigte)	Anlassbezogene Untersuchungen der Ware mit anschließenden Hinweis auf Kreuz Kontakt (neue Ernte/neuer Lieferant) siehe SD Risikobewertung Kreuzkontakte in Gewürzen bei nativen Allergen-Eintrag	Mitarbeiterküche	1 x jährlich Abklatschtest Kühlschrank und Mikrowälle
		IV. Teillieferungen keimreduzierter Ware	GKZ
PAK/ PAH	Gemäß Risikobewertung im Monitoring oder regelmäßig	V. Rework	Kontrolle der erfolgten Keimreduktion – jeweils 1 Muster pro Palette
Food Fraud	Optisch, Sensorisch und Chemisch für alle Produkte. Stärkenachweis, mikroskopisch und Farbstoffanalytik Produkt- und Verdacht abhängig (regelmäßig/Monitoring)	VI. Kundenbezogen	Auf Kundenanforderung möglich, wird hinterlegt in den Kundenstammdaten.
Zusatzstoffe	Monitoring, optische Kontrolle		

II. Umfang/Art der Untersuchungen

Optische Kontrolle: Verunreinigungen, Aussehen: Farbe, Form, Größe Sensorik: Geruch, gegebenenfalls Geschmack Regelmäßig (R) Bei jedem Wareneingang neuer Chargen Monitoring (M) Neue Ernte/ neuer Lieferant	Feuchte: erfolgt nach dem firmeninternen Grenzwert. Trockenschrankmethode entsprechend der AA Einhaltung Qualitätsparameter	Validierung: Mindestens 1 x p/a mit externen Labor, mindestens 1 x p/a Mitarbeiter des eigenen Labors untereinander.
---	---	--

1) Ursprungsbezogen

Freigegeben QMB 11.09.2018

III. Analysecluster

Untersuchung	Wareneinganguntersuchung (sämtliche Wareneingänge)													Fertigwarenkontrolle (min 50%)					
	Optische Kontrolle/ Verunreinigungen/ Sensorik *	Feuchtigkeits- gehalt [%]	Ätherisches Öl [ml/100g]	Mikrobiologie **	Schüttgewicht [g/l]	Curcumin [%]	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle [mg/kg] Monitoring	Pestizide [mg/kg] Monitoring	Farbstofanalytik	Insektenbefall	Sonstige Monitoring (M) Regelmäßig (R) Anlassbezogen (A)	Optische Kontrolle	Feuchtigkeitsgehalt	Ätherisches Öl (ml/100g)	Mikrobiologie (GKZ)	Sonstiges
Produkt																			
Anis ganz	x	x	x	x						x									
Anis gemahlen														Allergene (M)	x	x	x	x	
Basilikum gerebelt	x	x	x	x						x		x		Allergene (M) ¹⁾					Dioxin
Basilikum gemahlen															x	x	x	x	
Bio Produkte ganz	x	x	x	x										Pestizide (R), Schwermetalle (A)					
Bio Produkte gemahlen														Allergene (M)	x	x	x	x	
Bockshornkleesaat ganz	x	x		x															
Bockshornkleesaat gemahlen														Allergene (M)	x	x	x	x	
Bunter Pfeffer															x	x	x	x	
Cardamom ganz	x	x	x	x	x									Pestizide (R)					
Cardamom, gemahlen															x	x	x	x	
Chili, Pulver	x	x		x			x	x		x	x(M)			Allergene (M), Scoville (R)					
Coriander ganz	x	x	x	x															
Coriander gemahlen														Allergene (M)	x	x	x	x	
Cumin ganz	x	x	x	x						x									
Cumin gemahlen														Allergene (M)	x	x	x	x	

1) Ursprungsbezogen

Untersuchung	Wareneinganguntersuchungen (sämtliche Wareneingänge)													Fertigwarenkontrolle (min 50%)					
	Optische Kontrolle/ Verunreinigungen/ Sensorik *	Feuchtigkeits- gehalt [%]	Ätherisches Öl [ml/100g]	Mikrobiologie **	Schüttgewicht [g/l]	Curcumin [%]	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle [mg/kg] Monitoring	Pestizide[mg/kg] Monitoring	Farbstofanalytik	Insektenbefall	Sonstige Monitoring (M) Regelmäßig (R) Anlassbezogen (A)	Optische Kontrolle	Feuchtigkeitsgehalt	Ätherisches Öl (ml/100g)	Mikrobiologie (GKZ)	Sonstiges
Curcuma gemahlen	x	x	x	x		x	x	x					x (M)	Allergene (A)					
Curry														Allergene (A)	x	x		x	
Dillspitzen	x	x		x															
Fenchel ganz	x	x	x	x															
Fenchel gemahlen														Allergene (M)	x	x	x	x	
Fleischzartmacher															x	x		x	
Ingwer ganz	x	x	x	x										Schwermetalle					SO ₂ (M)
Ingwer gemahlen														Allergene (M)	x	x	x	x	
Knoblauchpulver	x	x		x										Allergene (M), SO ₂ (M), PAK (R), Schwermetalle					Stärke
Knoblauchgranulat	x	x		x										Allergene (M), SO ₂ (M),PAK(M)					Stärke
Knoblauch minced	x	x		x										Allergene (M), SO ₂ (M)					Stärke
Kräuter der Provence															x	x	x	x	
Kümmel ganz	x	x	x	x															
Kümmel gemahlen														Allergene (M) ¹⁾	x	x	x	x	
Lorbeerlaub, ganz	x	x	x	x									x						
Majoran gerebelt	x	x	x	x									x	Allergene (M) ¹⁾					
Majoran gemahlen															x	x	x	x	
Macis ganz	x	x	x	x															
Macis gemahlen															x	x	x	x	
Muskatnuss ganz	x	x	x	x															
Muskatnuss gemahlen															x	x	x	x	

1) Ursprungsbezogen

Untersuchung	Wareneinganguntersuchung (sämtliche Wareneingänge)													Fertigwarenkontrolle (min 50%)					
	Optische Kontrolle/ Verunreinigungen/ Sensorik *	Feuchtigkeits- gehalt [%]	Ätherisches Öl [ml/100g]	Mikrobiologie **	Schüttgewicht [g/l]	Curcumin [%]	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle [mg/kg] Monitoring	Pestizide[mg/kg] Monitoring	Farbstoffanalytik	Insektenbefall	Sonstige Monitoring (M) Regelmäßig (R) Anlassbezogen (A)	Optische Kontrolle	Feuchtigkeitsgehalt	Ätherisches Öl (ml/100g)	Mikrobiologie (GKZ)	Sonstiges
Nelken ganz	x	x	x	x										PAK (M)					
Nelken gemahlen															x	x	x	x	
Nitritpökelsalz																			Nitritgehalt
Oregano gerebelt pure 100%	x	x	x	x						x									
Oregano gemahlen pure 100%															x	x	x	x	
Paprika-Pulver, edelsüß	x	x		x			x	x		x	x (M)			Allergene (A)					
Paprika-Pulver, scharf															x	x	x	x	
Petersilie	x	x		x						x ¹				Allergene (M) ¹⁾					
Pfeffer grün ganz	x	x	x	x	x		x			x									
Pfeffer grün gemahlen															x	x	x	x	
Pfeffer grün in Lake	x			x															
Pfeffer schwarz ganz	x	x	x	x	x		x			x				PAK (M), Piperinegehalt (M)					
Pfeffer schwarz gemahlen															x	x	x	x	
Pfeffer weiß ganz	x	x	x	x			x							Piperinegehalt (M)					

1) Ursprungsbezogen

Untersuchung	Wareneinganguntersuchung (sämtliche Wareneingänge)													Fertigwarenkontrolle (min 50%)					
	Optische Kontrolle/ Verunreinigungen/ Sensorik *	Feuchtigkeits- gehalt [%]	Ätherisches Öl [ml/100g]	Mikrobiologie **	Schüttgewicht [g/l]	Curcumin [%]	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle [mg/kg] Monitoring	Pestizide[mg/kg] Monitoring	Farbstoffanalytik	Insektenbefall	Sonstige Monitoring (M) Regelmäßig (R) Anlassbezogen (A)	Optische Kontrolle	Feuchtigkeitsgehalt	Ätherisches Öl (ml/100g)	Mikrobiologie (GKZ)	Sonstiges
Pfeffer weiß gemahlen															X	X	X	X	
Piment ganz	X	X	X	X															
Piment gemahlen															X	X	X	X	
Pizza G.Mischung															X	X	X	X	
Rework	X	X	X	X										Siehe Seite 1					
Rosa Pfeffer (Shinus Terebinthifolius)	X	X	X	X															
Röstzwiebeln dänische Art	X													Mikrobiologie (M)					
Rosmarin geschnitten	X	X	X	X						X									
Rosmarin gemahlen															X	X	X	X	
Schnittlauch- Röllchen	X	X		X						X									
Schwarzkümmel	X	X		X															
Senfkörner	X	X		X															
Senfmehl, teilentölt	X	X		X															
Sternanis ganz	X	X	X	X															
Sternanis gemahlen															X	X	X	X	

1) Ursprungsbezogen

Untersuchung	Wareneinganguntersuchung (sämtliche Wareneingänge)													Fertigwarenkontrolle (min 50%)					
	Optische Kontrolle/ Verunreinigungen/ Sensorik *	Feuchtigkeits- gehalt [%]	Ätherisches Öl [ml/100g]	Mikrobiologie **	Schüttgewicht [g/l]	Curcumin [%]	Aflatoxine [ppb]	Ochratoxin [ppb]	Cumarin [%]	Schwermetalle [mg/kg] Monitoring	Pestizide[mg/kg] Monitoring	Farbstoffanalytik	Insektenbefall	Sonstige Monitoring (M) Regelmäßig (R) Anlassbezogen (A)	Optische Kontrolle	Feuchtigkeitsgehalt	Ätherisches Öl (ml/100g)	Mikrobiologie (GKZ)	Sonstiges
Suppenkräuter	x	x		x															
Thymian gerebelt	x	x	x	x						x			x	Allergene (M) ¹⁾					
Thymian gemahlen														x	x	x	x		
Wacholderb. ganz	x	x	x	x															
Wacholderb. gem	x	x	x	x															
Zimt/Cassia gemahlen	x	x	x	x				x						PAK (M), Allergene (A)					
Zwiebeln, Granulat	x	x		x					x					Allergene (A), SO ₂ (M)					Stärke
Zwiebeln, gekibb.	x	x		x					x					Allergene (A), SO ₂ (M)					Stärke
Zwiebeln, minced	x	x		x					x					Allergene (A), SO ₂ (M)					Stärke
Zwiebeln, Pulver	x	x		x					x					Allergene (M), SO ₂ (M)					Stärke
Salze /Zusatzstoffe	x (M)																		

1) Ursprungsbezogen