

## I. Analysen, Intervalle und Produkte

I. Rohware		II. Fertigware	
<b>Kräuter und Gewürze</b>  <b>1. Volluntersuchung</b> (Produktbezogene Standard-Parameter)  <b>2. Allergen-Tests</b>  <b>3. Food Fraud-Untersuch.</b>  <b>4. PAK/PAH</b>	Neue Ernte oder neuer Lieferant <b>neues Produkt von bekannten Lieferanten</b> Hinweisen aus externen Quellen (Verband/Presse/RAFFS/GMO/Bestrahlung)  Gem. Risikobewertung Allergene und/oder Hinweisen aus externen Quellen  Anfällige Produkte nach Bewertung durch Food Fraud Gruppe  Gem. Risikobewertung	<b>Teiluntersuchungen:</b> <b>(siehe nachstehende Tabelle)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertigware und</li> <li>Gewürzmischungen mind. 50 %</li> </ul>
		<b>MHD-Kontrolluntersuchungen</b>	Produkte, deren Analyse mehr als 15/24 Monate zurückliegt, im Monitoring mikrobiologische Analyse.
<b>Zusatzstoffe</b>		<b>II. Sonstiges</b>	
<b>Verpackungsmaterial</b>	Monitoring, optische Kontrolle  Monitoring, Mikrobiologie	Trinkwasser/Leitungswasser  Maschinen  Mitarbeiter  Mitarbeiterküche Teillieferungen keimreduzierter Ware von Dienstleister  Rework  Kundenwunsch	1 x jährlich intern mikrobiologisch  Mind. 1 x jährlich Abklatschtest (Hände) in unregelmäßigen, nicht angekündigten Zeitabständen und anlass bezogen, mindestens jedoch 1 x jährlich.  1 x jährlich Abklatschtest Kühlschrank und Mikrowelle GKZ Kontrolle der erfolgten Keimreduktion – jeweils 1 Muster pro Palette  Auf Kundenanforderung ist ein Laborauftrag möglich.

## II. Umfang/Art der Untersuchungen

<b><u>Volluntersuchung:</u></b> Alle produktbezogenen Standard-Parameter, d.h. Optische Kontrolle, Sensorik, Chemisch/Physikalisch, Mikrobiologie sowie (produktbezogen: Farbstoff-, Mykotoxin, SO <sub>2</sub> Untersuchungen, Pestizide, Schwermetalle)	<b><u>Regelmäßig (R)</u></b> Bei jedem Wareneingang neuer Chargen oder bei Verdacht Food Fraud  <b><u>Monitoring (M)</u></b> Neue Ernte/ neuer Lieferant/neues Produkt vom Altlieferanten  <b><u>Anlaßbezogen:</u></b> aufgrund externer Hinweise oder Risikobewertung oder Food Fraud Bewertung.	<b><u>Validierung der Laborergebnisse:</u></b>  Mindestens 1 x p/a mit externen Labor,  mindestens 1 x p/a Mitarbeiter des eigenen Labors untereinander.
<b><u>Teiluntersuchung:</u></b> Nur optisch, chemisch/physikalisch, mikrobiologisch.		

1) Ursprungsbezogen

Freigegeben 02.01.2019

### III. Analysecluster

Untersuchung	Rohwarenuntersuchungen														Fertigwarenuntersuchung (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) Regelmäßig (R)	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) <sup>1)</sup>					Dioxin (M)
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	
Bio Zwiebeln von <b>Lieferant 55430</b>	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, gem.															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

## AA Laboruntersuchungen Roh- und Fertigwaren

Untersuchung	Rohwarenuntersuchungen (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
Curcuma gemahlen	x	x	x	x		x	x	x					x (M)						Allergene (A)
Curry															x	x		x	Allergene (A)
Dillspitzen	x	x		x															
Fenchel ganz	x	x	x	x															
Fenchel gemahlen															x	x	x	x	Allergene (M)
Fleischzartmacher															x	x		x	
Ingwer ganz	x	x	x	x															Schwermetalle (A)
Ingwer gemahlen							x	x							x	x	x	x	Allergene (M)
Knoblauchpulver	x	x		x															Allergene (M), SO <sub>2</sub> (M), PAK (M), Schwermetalle (M)
Knoblauchgranulat	x	x		x															Allergene (M), SO <sub>2</sub> (M), PAK (M)
Knoblauch minced	x	x		x															Allergene (M), SO <sub>2</sub> (M)
Kräuter der Provence															x	x	x	x	
Kümmel ganz	x	x	x	x															
Kümmel gemahlen															x	x	x	x	Allergene (M) <sup>1)</sup>
Lorbeerlaub, ganz	x	x	x	x									x						
Majoran gerebelt	x	x	x	x									x						Allergene (M) <sup>1)</sup>
Majoran gemahlen															x	x	x	x	
Macis ganz	x	x	x	x															
Macis gemahlen															x	x	x	x	x (M) <sup>1)</sup>
Muskatnuss ganz	x	x	x	x															
Muskatnuss gem.															x	x	x	x	

1) Ursprungsbezogen

Untersuchung	Rohwarenuntersuchung (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	x	x	x	x						x									
<u>Oregano gemahlen</u>															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 <sup>1</sup>				Allergene (M) <sup>1)</sup>					
Pfeffer grün ganz	x	x	x	x	x		x			x									
Pfeffer grün gemahlen															x	x	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			x				Piperinegehalt (M)					
Pfeffer weiß gemahlen															x	x	x	x	

1) Ursprungsbezogen

Untersuchung	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
	Rohwarenuntersuchung (sämtliche Wareneingänge)														Fertigwarenkontrolle (min 50%)				
Piment ganz	x	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 <sup>1</sup>								
Schwarzkümmel	x	x		x															
Senfkörner	x	x		x															
Senfmehl, teilentölt	x	x		x															
Sternanis ganz	x	x	x	x										PAK (A)					
Sternanis gemahlen															x	x	x	x	

1) Ursprungsbezogen

Untersuchung	Rohwarenuntersuchung (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							
Thymian gemahlen														x	x	x	x		
Wacholderb. ganz	x	x	x	x															
Wacholderb. gem	x	x	x	x															
Wacholderb. gem <b>von Liefer. 56502</b>	x	x	x	x															
Zimt/Cassia gem.	x	x	x	x				x											
Zimt gemahlen von <b>Lieferant 56025</b>	x	x	x	x				x											
Zwiebeln, Granulat	x	x		x					x										Stärke
Zwiebeln, gekibb.	x	x		x					x										Stärke
Zwiebeln, minced	x	x		x					x										Stärke
Zwiebeln, Pulver	x	x		x					x										Stärke
Salze /Zusatzstoffe	x (M)																		

1) Ursprungsbezogen