

I. Analysen, Intervalle und Produkte

I. Rohware		II. Fertigware	
Kräuter und Gewürze		Teiluntersuchungen: (siehe nachstehende Tabelle)	<ul style="list-style-type: none"> Fertigware und Gewürzmischungen mind. 50 %
		MHD-Kontrolluntersuchungen	Produkte, deren Analyse mehr als 15/24 Monate zurückliegt, im Monitoring mikrobiologische Analyse.
1. Volluntersuchung (Produktbezogene Standard-Parameter)	Neue Ernte oder neuer Lieferant neues Produkt von bekannten Lieferanten Hinweisen aus externen Quellen (Verband/Presse/RAFFS/GMO/Bestrahlung)	I. Sonstigs	
2. Allergen-Tests	Gem. Risikobewertung Allergene und/oder Hinweisen aus externen Quellen	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.
3. Food Fraud-Untersuch.	Anfällige Produkte nach Bewertung durch Food Fraud Gruppe		1 x jährlich Abklatschtest Kühlschranks und Mikrowelle GKZ Kontrolle der erfolgten Keimreduktion – jeweils 1 Muster pro Palette Auf Kundenanforderung ist ein Laborauftrag möglich.
4. AK/PAH	Gem. Risikobewertung		
Zusatzstoffe	Monitoring, optische Kontrolle		
packungsmaterial	Monitoring, Mikrobiologie		

II. Umfang/Art der Untersuchungen

<p><u>Volluntersuchung:</u> Alle produktbezogenen Standard-Parameter, d.h. Optische Kontrolle, Sensorik, Chemisch/Physikalisch, Mikrobiologie sowie (produktbezogen: Farbstoff-, Mykotoxin, SO₂ Untersuchungen, Pestizide, Schwermetalle)</p> <p><u>Teiluntersuchung:</u> Nur optisch, chemisch/physikalisch, mikrobiologisch.</p>	<p><u>Regelmäßig (R)</u> Bei jedem Wareneingang neuer Chargen oder bei Verdacht Food Fraud</p> <p><u>Monitoring (M)</u> Neue Ernte/ neuer Lieferant/neues Produkt vom Altlieferanten</p> <p><u>Anlaßbezogen:</u> aufgrund externer Hinweise oder Risikobewertung oder Food Fraud Bewertung.</p>	<p><u>Validierung der Laborergebnisse:</u></p> <p>Mindestens 1 x p/a mit externen Labor,</p> <p>mindestens 1 x p/a Mitarbeiter des eigenen Labors untereinander.</p>
---	--	---

1) Ursprungsbezogen

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) 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	
Bio Zwiebeln von Lieferant 55430	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(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	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	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 (A)					SO ₂ (M)
Ingwer gemahlen							x	x						Allergene (M)	x	x	x	x	
Knoblauchpulver	x	x		x										Allergene (M), SO ₂ (M), PAK (M), Schwermetalle (M)					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 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									
Oregano														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 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 ¹								
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 von Liefer. 56502	x	x	x	x															
Zimt/Cassia gem.	x	x	x	x				x											
Zimt gemahlen von Lieferant 56025	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