

erhalten am 05.01.2022
STAV 301209

HAMBURGER GEWÜRZ-MÜHLE

Hermann Schulz GmbH

PREMIUM QUALITY SINCE 1930



PRODUKTSPEZIFIKATION

Version 4

Produkt Hirschhornsalz, ABC-Triebpulver, E 503 / Ammoniumcarbonat, original

Artikel Nr. 82960

Ursprung Deutschland

Bot./Lat. Name

Zolltarif-Nr. 28369917

Zutaten Backtriebmittel: Ammoniumhydrogencarbonat E503ii; Trennmittel: Magnesiumcarbonat E504

Lagerbedingungen Vor Wärme schützen; trocken (relative Luftfeuchtigkeit unter 60%) und dunkel lagern. Nicht dem Sonnenlicht direkt ausgesetzt.

MHD 7 Monate ab Lieferdatum in geschlossener Originalverpackung

Sensorische Merkmale

Farbe weiß

Geschmack ähnlich wie Salmiak

Geruch schwach nach Ammoniak

Struktur fein-kristallines Pulver

Verpackung

Gebindegröße 1 kg // 25 kg

Verpackungsmaterial Siegelrandbeutel // Kunststoffsock

Eignung - Ernährungsweise

Ovo-lacto-vegetarisch ☐

Vegan ☐

Kosher ☐

Bearbeitung

hier im Betrieb keine

Nährwertangaben

Energie (kcal/100g) < 0,1 g

Energie (kJ/100g) < 0,1 g

Fett (g/100g) < 0,1 g

davon gesättigte FS (g/100g) < 0,1 g

Kohlenhydrate (g/100g) < 0,1 g

davon Zucker (g/100g) < 0,1 g

Eiweiß (g/100g) < 0,1 g

Salz (g/100g) < 0,1 g

Seite 1 von 2

Es gelten ausschließlich unsere Ihnen bekannten Lieferungs- und Zahlungsbedingungen. Steuer-Nr. 46/724/00029 - USt-IdNr. DE183896006 - DE-ÖKO-001

Geschäftsführer: Hamburger Gewürz-Mühle
Holger Schulz
Amtsgericht: Hermann Schulz GmbH
Großmannstr. 221 • D-20539 Hamburg
Hamburg HRB 30714 Postfach 26 14 50 • D-20504 Hamburg

Telefon + 49 40 78 97 01-0
Telefax + 49 40 78 97 01-30
www.hgmspice.de
info@hgmspice.de

Postbank IBAN: DE53 2001 0020 0026 7472 08 - BIC: PBNKDEFFXXX
Commerzbank IBAN: DE18 2004 0000 0626 8734 00 - BIC: COBADEFFXXX
HypoVereinsbank IBAN: DE41 2003 0000 0004 4052 21 - BIC: HYVEDEMM300





PRODUKTSPEZIFIKATION

Version 4

Produkt Hirschhornsalz, ABC-Triebpulver, E 503 / Ammoniumcarbonat, original

Artikel Nr. 82960

Chemische / physikalische Daten

NH₄HCO₃ Gew.-% min. 99,6
 NH₄ Gew.-% min. 21,3
 CO₃ Gew.-% min. 55,2
 Fe mg/kg max. 3
 CAS-Nr: 1066-33-7
 EINECS-Nr: 213-911-5

Die Reinheit der Produkte erfüllen die Grenzwerte des European Pharmacopein 2000 sowie eines Lebensmittelzusatzstoffes.

Schüttgewicht 850,00 g/l

Die Ware entspricht der Höchstmengenverordnung für Herbizide, Pestizide und Schwermetalle

Mikrobiologische Daten:

Salmonellen nicht nachweisbar/25g

Die genannten Werte können nur im Rahmen der statistischen Sicherheit des Probenahmeverfahrens nach DIN EN ISO 948/2009 zugesichert werden.

Es handelt sich um Ware, die ausschließlich im Ursprung bearbeitet wurde. Das Vorhandensein arteigener, nicht spezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen kann daher nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Die vorliegenden Angaben entbinden den Empfänger der Ware nicht von seiner Verpflichtung einer eigenverantwortlichen und sorgfältigen Eingangsprüfung, auch hinsichtlich der Eignung der Ware für den beabsichtigten Verwendungszweck.

Das Produkt entspricht dem EU-Recht und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung.

Wir bestätigen, dass weder in unserem Betrieb noch auf unsere Veranlassung hin die von uns gelieferten Produkte bestrahlt und begast werden oder genmanipuliert sind.

Bei unseren Lieferanten lehnen wir bestrahlte, begaste oder genmanipulierte Ware grundsätzlich ab.

Da Gewürze zu den landwirtschaftlichen Produkten gehören, deren Beschaffenheit von der Witterung und den natürlichen Umweltbedingungen abhängen, sind leichte Qualitätsdifferenzen in den hier beschriebenen Eigenschaften möglich. Die oben genannten Werte sind über einen längeren Zeitraum ermittelte Durchschnittswerte dieses Rohstofftyps.

Druckdatum: 04.01.2022 Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

Seite 2 von 2

Es gelten ausschließlich unsere Ihnen bekannten Lieferungs- und Zahlungsbedingungen. Steuer-Nr. 46/724/00029 - USt-IdNr. DE183896006 - DE-ÖKO-001

Geschäftsführer: Hamburger Gewürz-Mühle
 Holger Schulz
Amtsgericht: Hermann Schulz GmbH
 Großmannstr. 221 • D-20539 Hamburg
 Hamburg HRB 30714 Postfach 26 14 50 • D-20504 Hamburg

Telefon + 49 40 78 97 01-0
Telefax + 49 40 78 97 01-30
www.hgmspice.de
info@hgmspice.de

Postbank IBAN: DE53 2001 0020 0026 7472 08 - BIC: PBNKDEFFXXX
Commerzbank IBAN: DE18 2004 0000 0626 8734 00 - BIC: COBADEFFXXX
HypoVereinsbank IBAN: DE41 2003 0000 0004 4052 21 - BIC: HYVEDEMM300





Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

Version 1

Artikel: Hirschhornsalz, ABC-Triebpulver, E 503 / Ammoniumcarbonat, original

Artikelnr: 82960

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß ALBA Einstufung

Position	Allergene	enthalten		als Spur möglich	Bemerkungen
		ja	nein		
1	Kuhmilchprotein	☐	☒	☐	
2	Lactose	☐	☒	☐	
3	Hühnerei	☐	☒	☐	
4	Sojaprotein	☐	☒	☐	
5	Sojaöl	☐	☒	☐	
6	Gluten	☐	☒	☐	
7	Weizen	☐	☒	☐	
8	Roggen	☐	☒	☐	
9	Rind	☐	☒	☐	
10	Schwein	☐	☒	☐	
11	Huhn	☐	☒	☐	
12	Fisch	☐	☒	☐	
13	Schalen- und Krustentiere	☐	☒	☐	
14	Mais	☐	☒	☐	
15	Kakao	☐	☒	☐	
16	Hefe	☐	☒	☐	
17	Gemüse und Hülsenfrüchte	☐	☒	☐	
18	Nüsse	☐	☒	☐	
19	Nussöl	☐	☒	☐	
20	Erdnuss	☐	☒	☐	
21	Erdnussöl	☐	☒	☐	
22	Sesam	☐	☒	☐	
23	Sesamöl	☐	☒	☐	
24	Glutamat	☐	☒	☐	
25	Sulfit (E220 bis E 228)	☐	☒	☐	
26	Benzoessäure und PHB (E 210 bis E 219)	☐	☒	☐	
27	AZO Farbstoffe	☐	☒	☐	
28	Tartrazin (E 102)	☐	☒	☐	
29	Zimt	☐	☒	☐	
30	Vanillin	☐	☒	☐	
31	Koriander	☐	☒	☐	
32	Sellerie	☐	☒	☐	
33	Umbellifereae	☐	☒	☐	
34	Sonstiges	☐	☒	☐	

Seite 1 von 2

Es gelten ausschließlich unsere Ihnen bekannten Lieferungs- und Zahlungsbedingungen. Steuer-Nr. 46/724/00029 - USt-IdNr. DE183896006 - DE-ÖKO-001

Geschäftsführer:
Holger Schulz
Amtsgericht:
Hamburg HRB 30714

Hamburger Gewürz-Mühle
Hermann Schulz GmbH
Großmannstr. 221 • D-20539 Hamburg
Postfach 26 14 50 • D-20504 Hamburg

Telefon + 49 40 78 97 01-0
Telefax + 49 40 78 97 01-30
www.hgm Spice.de
info@hgm Spice.de

Postbank IBAN: DE53 2001 0020 0026 7472 08 - BIC: PBNKDEFFXXX
Commerzbank IBAN: DE18 2004 0000 0626 8734 00 - BIC: COBADEFFXXX
HypoVereinsbank IBAN: DE41 2003 0000 0004 4052 21 - BIC: HYVEDEMM300





Erklärung zu allergenen Zutaten bei Lebensmitteln

Version 1

Artikel: Hirschhornsalz, ABC-Triebpulver, E 503 / Ammoniumcarbonat, original

Artikelnr: 82960

Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU Einstufung

Position	Allergene	enthalten ja	nein	als Spur möglich	Bemerkungen
1	Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
2	Krebstiere und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
3	Eier und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
4	Fisch und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
5	Erdnüsse und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
6	Soja und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
7	Milch und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
8	Schalenfrüchte und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
9	Sellerie	☐	☒	☐	
10	Senf	☐	☒	☐	
11	Sesamsamen	☐	☒	☐	
12	Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg, > 10mg/L, als SO ₂	☐	☒	☐	
13	Weichtiere und -erzeugnisse	☐	☒	☐	
14	Lupine	☐	☒	☐	

Ungewollte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden.

Druckdatum: 04.01.2022

Dieses Dokument ist elektronisch erstellt und ohne Unterschrift gültig.

Seite 2 von 2

Es gelten ausschließlich unsere Ihnen bekannten Lieferungs- und Zahlungsbedingungen. Steuer-Nr. 46/724/00029 - USt-IdNr. DE183896006 - DE-ÖKO-001

Geschäftsführer: Hamburger Gewürz-Mühle
Holger Schulz
Amtsgericht: Hermann Schulz GmbH
Großmannstr. 221 • D-20539 Hamburg
Hamburg HRB 30714 Postfach 26 14 50 • D-20504 Hamburg

Telefon + 49 40 78 97 01-0
Telefax + 49 40 78 97 01-30
www.hgm Spice.de
info@hgm Spice.de

Postbank IBAN: DE53 2001 0020 0026 7472 08 - BIC: PBNKDEFFXXX
Commerzbank IBAN: DE18 2004 0000 0626 8734 00 - BIC: COBADEFFXXX
HypoVereinsbank IBAN: DE41 2003 0000 0004 4052 21 - BIC: HYVEDEMM300



Allgemeines Statement

Herstellung von sicheren Lebensmitteln - HACCP

Die Hamburger Gewürz-Mühle Hermann Schulz GmbH ist sich ihrer Verantwortung als Hersteller, Händler und Anbieter von Dienstleistungen in der gesamten Lebensmittelkette bewusst. Es ist ein HACCP-Konzept implementiert, welches stetig an neue Gegebenheiten angepasst wird und die gesetzlichen Anforderungen der VO (EG) 852/2004 und VO (EG) 853/2004 sowie die Anforderungen aus dem FSSC 22000 Standard berücksichtigt. Die HACCP-Analyse wird gemäß Codex Alimentarius durchgeführt.

Verkehrsfähigkeit

Unsere Produkte entsprechen dem europäischen und dem deutschen Lebensmittelrecht in der jeweils gültigen Fassung. Die Produkte entsprechen der VO (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs, sowie der VO (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten. Die mikrobiologischen Daten der von uns gehandelten Artikel basieren auf den Empfehlungen der DGHM für Kräuter und Gewürze. Handelt es sich um Bioprodukte, werden die EG-Öko-Basisverordnung (EG) Nr. 848/2018 und die daraus resultierenden Durchführungs- und Rechts-VO eingehalten. Mögliche Pestizideinträge werden nach den Orientierungswerten und unter Berücksichtigung der empfohlenen Trocknungsfaktoren des BNN beurteilt.

Rückverfolgbarkeit

Ein Rückverfolgbarkeitssystem, welches die Anforderungen der VO (EG) 178/2002 und den Anforderungen des FSSC 22000 Standards erfüllt, ist installiert und durch unser EDV-gestütztes Warenwirtschaftssystem sichergestellt.

Allergenmanagement

In unserem Hause werden folgende Rohstoffe verarbeitet bzw. gelagert, die nach der VO (EG) 1169/2011 Anhang II als Allergen zu kennzeichnen sind: Gluten, Sellerie, Senf, Laktose, Pistazien, Sesamsaat. Die Verarbeitung der allergenen Rohstoffe findet ausschließlich auf definierten Produktionsanlagen im Bereich Mischungen statt. Die Handabpackung von Großgebinden in Klein gebinden findet unter definierten Bedingungen statt. U.a. dürfen im Bereich der Handabpackung nicht zeitgleich allergene Produkte und nicht allergene Produkte abgepackt werden. Mühlenprozesse (z. B. Vermahlung oder Reinigung) von allergenen Produkten finden in unserem Hause nicht statt, um Kreuzkontaminationen durch Stäube zu vermeiden.

Folgenden Maßnahmen sind in unserem Allergenmanagement integriert:

- Unsere Lieferanten erhalten umfassende Fragebögen, in denen für jeden Rohstoff Möglichkeiten einer Kreuzkontamination abgefragt werden.
- Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig bezüglich des Umganges mit allergenen Produkten geschult.
- Farbkonzept der Reinigungsutensilien (spezielle Farbe für allergene Produkte).
- Nach der Produktion von allergenen Produkten findet eine umfangreiche validierte Nassreinigung statt.
- Definierte Vorgaben zur Lagerung von allergenen Produkten.

- Allergenuntersuchungen auf Kreuzkontaminationen nach risikobasiertem Probenplan.
- Keine Produktion von allergenen Produkten im Produktionsbereich der Mühle.

Ungewollte Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Bitte entnehmen Sie weitere Informationen bezüglich allergenen Potential aus unseren Produktspezifikationen.

Fremdkörpermanagement

Um optimale Ergebnisse zu erzielen, setzen wir in unseren Reinigungsprozessen je nach Rohstoff Magnete, Siebe, Metalldetektoren, Farbsortierung sowie die Schwer- und Leichtgutsichtung ein. Das Vorhandensein arteigener, nicht spezifizierter Pflanzenbestandteile sowie andersartiger Verunreinigungen wird im Rahmen der zur Bearbeitungszeit in unserem Hause vorhandenen technischen Möglichkeiten minimiert, kann aber trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden. Ein Glas- und Hartplastikmanagement ist im Unternehmen fest implementiert. Bei original Importwaren (erkennbar an der Artikelbezeichnung "original" oder "orig.") findet keine Reinigung in unserem Hause statt.

Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)

Gemäß den Auskünften unserer Lieferanten können wir Ihnen zusichern, dass die an Ihre Firma gelieferten Artikel nicht gentechnisch verändert wurden. Entsprechend bearbeitete Ware lehnen wir bei unseren Lieferanten grundsätzlich ab. Eine Deklaration der Ware nach den aktuellen VO (EG) Nr. 1829/2003 und VO (EG) Nr. 1830/2003 zur Kennzeichnung, Zulassung und Rückverfolgbarkeit gentechnisch veränderten Lebensmitteln, ist nicht notwendig. Sollte sich an dieser Situation etwas ändern, werden wir Sie gemäß den vorgenannten rechtlichen Vorgaben zur Rückverfolgbarkeit von GVO - Lebensmitteln davon in Kenntnis setzen.

Bestrahlung / Begasung

Wir lehnen grundsätzlich bestrahlte Ware bei unseren Lieferanten ab. Zur Vorratsschutzbehandlung wird vereinzelt eine Begasung durchgeführt. Diese erfolgt ausschließlich mit erlaubten Stoffen (z. B. CO² oder Phosphorwasserstoff). Die eingesetzten Stoffe sind bei der Auslieferung nicht mehr nachweisbar, da eine ausreichende Karenzzeit eingehalten wird.

Verpackungsmaterial

Wir bestätigen, dass unsere eingesetzten Verpackungsmaterialien den Vorschriften der europäischen Kunststoff-Verordnung (EG) Nr. 10/2011 sowie der VO (EG) Nr. 1935/2004 (in der jeweils aktuellen Fassung) entsprechen. Basierend auf den Erklärungen unserer Lieferanten, können wir Ihnen dies auch für alle original Importwaren bestätigen.

MOSH/MOAH

Aufgrund der vielfältigen Eintragswege von Mineralölen (MOSH / MOAH) sind diese in der Umwelt mittlerweile ubiquitär vorhanden. Eine unbeabsichtigte Kontamination oder Migration, kann für einen Eintrag ins Lebensmittel ursächlich sein. Dabei kommen u. a. folgende Eintragsquellen in Betracht:

Im Ursprung kann die Ernte durch Verbrennungsprozesse, den Feinstaub asphaltierter Straßen, durch Schmier- und Hydrauliköle oder Abgase der Erntemaschinen mit Mineralölrückständen belastet werden. Bei der Bearbeitung der Ware kann es ebenfalls durch den Einsatz von mineralöhlhaltigen Substanzen, wie zum Beispiel Trennmittel, gefettete und geölte Maschinenteile

oder mineralöhlhaltige Klebstoffe zu einer Kontamination kommen. Als Haupteintragsquelle gelten derzeit die Lebensmittelverpackungen. Diese werden teilweise aus recyceltem Altpapier hergestellt, welches hohe Mengen an Mineralölen enthalten kann. Die aus Druckfarben stammenden Mineralöle können bisher im Recyclingprozess nicht ausreichend entfernt werden, gelangen in das Altpapier und migrieren auf diesem Weg in das verpackte Lebensmittel. Die Aufführung der möglichen Eintragsquellen legt die Komplexität der Thematik dar und verdeutlicht, dass Einzelmaßnahmen entlang der Lieferkette den Eintrag nur reduzieren jedoch nicht gänzlich ausschließen können. Derzeit sind Direktvorkommen mineralöhlhaltiger Substanzen in Lebensmitteln weder auf nationaler-, noch auf europäischer Ebene geregelt, womit auch keine gesetzlichen Grenzwerte für MOSH und MOAH festgelegt sind. Im Entwurf, des vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft veröffentlichten 22. Verordnung zur Änderung der Bedarfsgegenständeverordnung (Bearbeitungsstand 14.08.2020), werden Migrationswerte angegeben. Die dort genannten Migrationswerte sowie die Verwendung einer funktionellen Barriere sind jedoch noch nicht gesetzlich gültig. Das modifizierte Konzept sieht vor, den stofflichen Übergang ausschließlich von aromatischen Mineralölkohlenwasserstoffen (MOAH) aus Lebensmittelbedarfsgegenständen, die unter Verwendung von Altpapierstoffen hergestellt wurden, so weit zu begrenzen, dass diese Stoffe nicht nachweisbar sind (als derzeit analytisch leistbare Nachweisgrenze gilt 0,5 mg Summe MOAH / kg Lebensmittel oder 0,15 mg Summe MOAH / je kg Lebensmittelsimulanz). Diese Anforderungen sollen durch die Verwendung funktioneller Barrieren erreicht werden, die obligatorisch für Lebensmittelbedarfsgegenstände aus altpapierhaltigem Papier, Pappe oder Karton vorgeschrieben werden sollen. In Ausnahmefällen können Lebensmittelkontaktmaterialien auch ohne funktionelle Barriere in den Verkehr gebracht werden, wenn der Lebensmittelunternehmer durch geeignete Maßnahmen sicherstellt, dass der Übergang der MOAH unterhalb der vorgesehenen Nachweisgrenze liegt. Für das von uns und unseren Lieferanten eingesetzte Verpackungsmaterial, liegen Lieferanten-Bestätigungen vor, dass bei der Herstellung keine recycelten Materialien eingesetzt werden. Des Weiteren kommen ausschließlich mineralölfreie Druckfarben auf Wasserbasis zum Einsatz.

Nanomaterial

Die Produkte der Hamburger Gewürz-Mühle enthalten standardmäßig kein technisch hergestelltes Nanomaterial und werden ebenfalls nicht mit Hilfe von Nanotechnologie hergestellt. Eine Zutatenkennzeichnung unserer Kräuter und Gewürze als „technisch hergestellte Nanomaterialien“ ist gemäß der Entscheidungshilfe des BLL aus dem Juli 2014 nicht notwendig.

Food Fraud

Unter Food Fraud oder Lebensmittelbetrug ist das Inverkehrbringen von Lebensmitteln gemeint, mit dem Ziel, durch vorsätzliche Täuschung einen wirtschaftlichen Vorteil zu erlangen. Hierzu zählen beispielsweise der Zusatz unerlaubter Stoffe, die Vermischung von Lebensmitteln mit anderen Produkten sowie die Falschdeklaration von Produkten. Auch die Hamburger Gewürz-Mühle befasst sich aktiv mit diesem Thema. Wir greifen externe Food Fraud- und Schnellwarnungen auf und reagieren durch regelmäßige produktabhängige Risikobeurteilungen. Durch unsere langjährigen Kontakte zu vertrauensvollen Lieferanten, einem integrierten Lieferantenmanagement sowie dem Einkauf von qualitativ hochwertigen Waren, können wir Verfälschungen schon frühzeitig identifizieren und kritische Waren ablehnen. Viele unserer Produkte kaufen wir als ganze Rohware ein und vermahlen diese bei uns im Betrieb. Auf diesem Wege lässt sich ein mögliches Strecken von pulvrigen Produkten ausschließen. Durch sensorische Prüfungen wäh-

rend der Wareneingangskontrollen sowie risikobasierten und produktabhängigen Analysen, stellen wir zusätzlich die Unverfälschtheit unserer Produkte sicher.

Food Defence

Gemäß den Anforderungen des FSSC 22000 Standards, hat die Hamburger Gewürz-Mühle ein Food Defence System implementiert, um die Lebensmittel vor mutwilliger Kontamination oder Verfälschung durch biologische, chemische, physikalische oder radioaktive Stoffe zu schützen.

Spezifikationen

Für jeden Artikel stellen wir Ihnen gerne eine Spezifikation zur Verfügung. Folgende Informationen enthalten unsere Spezifikationen:

- Produktname, Artikelnummer
- Ursprung, botanischen/lateinischen Namen (Ausnahme Mischungen), Zolltarif-Nummer
- Zutaten, Lagerbedingungen, Mindesthaltbarkeitsdatum
- Sensorische Merkmale, Gebindegröße, Verpackungsart
- Eignung – Ernährungsweise, Angaben einer möglichen Bearbeitung
- Nährwertangaben
- Chemische / physikalische Daten, mikrobiologische Daten
- Allergeninformationen

Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, dass es sich bei den Angaben (z. B. Mikrobiologie, Ölgehalt) in der Spezifikation um Durchschnittswerte handelt, welche über einen längeren Zeitraum ermittelt wurden. Da es sich bei Kräutern und Gewürzen um Naturprodukte handelt, sind Schwankungen und leichte Qualitätsdifferenzen möglich. Gesetzliche Vorgaben (z. B. Pestizidgrenzwerte) sind hiervon natürlich ausgenommen.

Mindesthaltbarkeitsdatum

Aufgrund des niedrigen a_w -Wertes (Wasseraktivität eines Lebensmittels) sind Kräuter und Gewürze grundsätzlich als mikrobiologisch unkritisch zu betrachten. In unserem Hause ist ein System zur MHD-Überwachung implementiert. Dieses stellt sicher, dass sowohl die sensorischen, als auch die mikrobiologischen Parameter, bei Auslieferung einwandfrei sind. Bei dem Großteil unserer Gewürze vergeben wir ein MHD von 18 Monaten ab Auslieferungsdatum. Bei sensibleren Artikeln kann das MHD abweichen. Welches MHD wir für den jeweiligen Artikel vergeben, entnehmen Sie bitte unseren Spezifikationen, in denen auch die Lagerbedingungen genannt werden. Auf Wunsch erhalten Sie gerne die Angabe des MHDs in unseren Lieferpapieren.

Business Social Compliance Initiative BSCI / Code of Conduct

Gewürze und Kräuter werden nahezu weltweit angebaut. Zum Teil beziehen wir unsere Produkte direkt aus Drittländern wie z. B. China oder Indonesien. Eine lückenlose Einhaltung des BSCI-Standards auf allen Handelsstufen, bis hin zur Urerzeugung, ist als einkaufendes Unternehmen nur schwer zu kontrollieren. Wir befürworten die BSCI-Standards und haben das Bestreben, alle Tätigkeiten vom Einkaufsprozess bis hin zum Verkaufsprozess unter strikter Einhaltung der geltenden Gesetze mit Verantwortung und Aufrichtigkeit durchzuführen. Ebenfalls sind uns die Menschenrechtserklärung, die Rechte von Kindern und Frauen und die Verbesserung der Arbeitsbedingungen in der Lieferkette sowie die Einhaltung von Sozial- und Umweltstandards besonders wichtig. Dieses Verhalten erwarten wir auch von unseren Lieferanten und Geschäfts-

partnern. Wir weisen all unsere Lieferanten auf unseren Code of Conduct hin und erwarten deren strikte Einhaltung.

Produkthaftpflichtversicherung

Versicherungssumme für die Betriebs- und Produkthaftpflichtversicherung:

5.000.000 EUR je Versicherungsfall und

10.000.000 EUR je Versicherungsjahr pauschal für Personen- und Sachschäden.

Versicherungssumme für die Produktrückruf und Produktschutzversicherung:

1.000.000 EUR je Versicherungsfall und

1.000.000 EUR je Versicherungsjahr.

Sicherheitsdatenblätter

Kräuter und Gewürze gelten im Allgemeinen als nicht gefährlich im Sinne des §4 Abs. 1 der Gefahrstoffverordnung, sodass auch keine Sicherheitsdatenblätter benötigt werden. Bei der Weiterverarbeitung eventuell reizender Stoffe wie beispielsweise gemahlene Chillies Habanero, oder bei Stoffen, die beim Einatmen oder Aufnahme über die Haut Überempfindlichkeitsreaktionen hervorrufen können (Allergene), ist es zu empfehlen, eine geeignete Schutzbrille, Staubschutzmasken und Handschuhe zu verwenden.

Für einige Produkte aus unserem Sortiment "Spezial-Artikel" (z. B. Pottasche-Kaliumcarbonat E501) bedarf es eines Sicherheitsdatenblattes. Nutzen Sie gerne die GESTIS-Stoffdatenbank unter folgenden Link: <https://www.dguv.de/ifa/gestis/gestis-stoffdatenbank/index.jsp> um Sicherheitsdatenblätter abzurufen.

Zertifikate

Unsere aktuellen Zertifikate finden Sie auf unserer Homepage unter: <https://www.hgmspice.de/qualitaet/>

Krisenmanagement

Im Falle eines Notfalls können Sie uns wie folgt erreichen:

Anschrift:

Hamburger	Gewürz-Mühle	Hermann	Schulz	GmbH
Großmannstraße				221
D-20539 Hamburg				

Telefonnummer: + 49 40 789701-0

E-mail: gm@hgmspice.de

Erreichbar von-bis:	Montag-Donnerstag	8.00 Uhr-16.30 Uhr
	Freitag	8.00 Uhr-15.00 Uhr

24 Stunden Kontakt (nur außerhalb der Geschäftszeiten) Telefonnummer: +49 40 789701-77

Stand: 08.02.2022