

Gewürze A2

geschrieben von
Vanessa stanojevic

Wareneingangskontrolle von Gewürzen

Bei der Wareneingangskontrolle wird geprüft, ob die gelieferten Gewürze qualitativ einwandfrei und sicher sind.

Was wird kontrolliert und warum?

• **Verpackung:** unbeschädigt, trocken → Schutz vor Keimen und Schädlingen
• **Geruch & Farbe:** typisch, nicht muffig → Hinweis auf Frische
• **Zustand:** trocken, nicht verklumpt → Vermeidung von Schimmel

- **Kennzeichnung (MHD, Charge)** → Rückverfolgbarkeit
- **Menge** → Kontrolle der Bestellung

Warum ist das wichtig?

- Schutz der Gesundheit
- Sicherung von Qualität, Geschmack und Aroma
- Einhaltung gesetzlicher Vorschriften

Verderb von Gewürzen

Gewürze können verderben durch:
• **Feuchtigkeit** → Schimmel
• **Licht & Wärme** → Aromaverlust

- **Luft (Sauerstoff)** → Oxidation
- **Schädlinge**

Vorbeugung:

- Kühl, trocken und dunkel lagern
- Luftdicht verschließen
- FIFO-Prinzip anwenden

Herstellungsprozess

Anbau → Ernte → Reinigung → Trocknung → Sortieren → (Mahlen) → Verpackung → Transport → Wareneingangskontrolle