



HAMBURGER GEWÜRZ-MÜHLE

Hermann Schulz GmbH

PREMIUM QUALITY SINCE 1930



Ihr spezialisierter Servicepartner für Lohndienstleistungen

NEU Dampf-Keimreduzierung

-produktschonende und zuverlässige Behandlung Ihrer Naturprodukte-

Als einer der führenden Anbieter in der Gewürzindustrie und kompetenter, leistungsstarker Partner in den Bereichen Produktsicherheit, Service und Lohndienstleistung können wir Ihnen jetzt als zusätzliche Dienstleistung unsere HGM-Dampf-Keimreduzierung anbieten.

Produktschonende Keimreduzierung im Vakuum-Dampf-Verfahren gewährleistet eine optimale Behandlung der Rohstoffe.

- 100% natürlicher Prozess durch Vakuum und Wasserdampf
- Keine chemischen Zusätze oder Bestrahlung
- Effiziente Abtötung der Keime durch schnelle Erhitzung
- Zuverlässige Behandlung von pathogenen Keimen (Salmonellen, E.coli, coliforme Keime, Schimmel)
- Maximale Schonung von sensorischen Parametern wie Struktur, Aroma, Geschmack und Farbe
- Vollautomatisiertes Verfahren
- Behandlung in der Verpackung möglich, keine Gefahr von Kreuzkontamination
- Keine Produktverluste durch Entkeimung



Hier ein paar Produktbeispiele, die einer Dampf-Keimreduzierung unterzogen werden können:

Produkte	
Gewürze	Pfeffer, Cardamom, Canehl, Cassia, Chillies, Ingwer, Muskat, Nelken, Piment, Sternanis
Gewürzsaaten	Anis, Coriander, Cumin, Dillsaat, Fenchel, Kümmel
Kräuter	Majoran, Basilikum, Oregano, Rosmarin, Thymian

Für Ihre Sicherheit.

Vor- und nachgeschaltete Qualitätssicherungs- und Produktionsprozesse wie z.B. reinigen, mahlen, schneiden, mischen und verpacken gewährleisten höchste Produktsicherheit. Sämtliche Herstellungsprozesse unterliegen einem Qualitätsmanagementsystem nach FSSC 22000. Profitieren Sie von unseren langjährigen Erfahrungen, den hohen Qualitätsstandards und der überdurchschnittlichen Leistungsfähigkeit. Für Rückfragen bezüglich unserer Dienstleistungen und individueller Lösungen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.