

Inhaber: Martin Mang

Mainzer-Landstraße 719

Fax: 069 / 272 918 13

info@labor-mang.de www.labor-mang.de

Frankfurt, den 01.09.2020

Proben Nr.: 20 - 70584 Kunden Nr.: 113

Prüfzeitraum: 25.08.2020 - 31.08.2020

65934 Frankfurt Tel.: 069 / 272 918 12

Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker

Chemisches Labor Dr. Mang, Mainzer-Landstr. 719, 65943 Frankfurt

André Götz Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20 60433 Frankfurt

Prüfbericht: 70584

Erhalten / entnommen am:

Probenbezeichnung:

Probenbezeichnung: Milchkefir

Probenbeschreibung: Bio Kefir-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kefirknollen

Untersuchungsbeginn: 26.08.2020 Untersuchungsende: 31.08.2020 24,6 °C Probeneingangstemperatur [°C]:

Farbe / Geruch: cremeweiß / arttypisch, ohne Abweichungen

Kefir-Getränk

25.08.2020

04.09.2020 MHD:

Anmerkung Probenahme: Die Entnahme der Probe erfolgt im Verantwortungsbereich des

Auftraggebers. Die Angaben zur Probenahme und alle

Informationen gemäß Probenbegleitschein bzw. Etikett erfolgten durch den Auftraggeber und wurden wie übermittelt übernommen.

Parameter	Befund	Einheit	Richtwert	Warnwert	Methode
Escherichia coli (LM)	<10	KbE*/g			ASU L.00.00-132/2, 2010-10
Salmonellen	n.n.	in 25 g		n.n. in 25g	ASU L.00.00-20, 2018-03
Staphylococcus aureus	<100	KbE*/g	100		ASU L.00.00-55; 2004-12
Coliforme Keime (LM)	<10	KbE*/g	10		ASU L.01.00-3, 1987-03
Probenvorbereitung Mikrobiologie					DIN EN ISO 6887, 2017-07
Schimmelpilze	<100	KbE*/g	100		ISO 21527-1, 2008-07
Hefen	161.000	KbE*/g			ISO 21527-1, 2008-07
Milchsäurebakterien	23.900.000	KbE*/g			ISO 15214, 1998-08
Listeria monocytogenes (Zählverfahren)	<100	KbE*/g		100	ASU L.00.00-32/1, 2018-03

<sup>\*</sup>Koloniebildende Einheiten; \*\* nicht nachweisbar

## Beurteilung:

Als Beurteilungsgrundlage werden die Empfehlungen der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der Landesuntersuchungs-anstalt LUA Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse herangezogen.

In der untersuchten Probe konnten keine Keime oberhalb der Empfehlungen der LUA Sachsen nachgewiesen werden. Es wurden nur produktspezifische Keime nachgewiesen.



## Prüfbericht: 70584

R. Dung

Sensorische Abweichungen konnten nicht festgestellt werden.

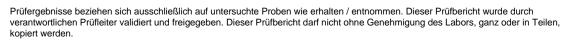
Somit wird das untersuchte Erzeugnis als einwandfrei eingestuft.

Verantwortlicher Prüfleiter: R. Dung, Ökotrophologin











## Prüfbericht: 70584

