

Inhaber: Martin Mang  
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker

Mainzer-Landstraße 719 65934 Frankfurt Tel 069/27291812 Fax 069/27291813 e-mail: [info@labor-mang.de](mailto:info@labor-mang.de)

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

André Götz  
Wellness-Drinks  
  
Herzogstr. 27  
60528 Frankfurt

Frankfurt, den 20.01.15

Proben Nr 14-46785

Kunden Nr 113

## U n t e r s u c h u n g s b e f u n d 38888

Analysenbeginn 23.12.14

über Ginger Root Drink  
erhalten/  
entnommen am 23.12.14 von André Götz  
  
Kennzeichnung: Bio Ginger Root Drink  
Verpackung: Folientüte

Untersuchungsverfahren-Mikrobiologie:  
Milchsäurebakterien, Hefen, Coliforme Keime, Schimmelpilze, Koagulase positive  
Staphylokokken, L. monocytogenes, Salmonellen (Unterauftrag)

### Untersuchungsergebnis

Produktspezifische, erwünschte Keime	Befund	
Hefen	539000	KBE/g
Milchsäurebakterien	<10000000	KBE/g

unerwünschte Keime	Befund	Richtwert*	Warnwert*
Coliforme Keime	< 10 KbE/g	10 KbE/g	---
Salmonellen	n.n.	---	n.n.
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KbE/g	100 KbE/g	---
Schimmel	< 10 KbE/g	100 KbE/g	---
L. monocytogenes	< 10 KbE/g	---	100 KbE/g

\* Empfehlung der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der LAU Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse

N. Wordel, Lebensmittelchemikerin