

Chemisches Labor Dr. Mang, Mainzer-Landstr. 719, 65934 Frankfurt

André Götz  
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20  
60433 Frankfurt

**Inhaber: Martin Mang**  
**Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker**

**Mainzer-Landstraße 719**  
**65934 Frankfurt**

**Tel.: 069 / 272 918 12**  
**Fax: 069 / 272 918 13**

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

## Prüfbericht: 107589

Frankfurt, den 22.01.2025

Probenbezeichnung: **Kombucha-Getränk**

Proben Nr.: 25 - 107589

Kunden Nr.: 113

Prüfzeitraum: 14.01.2025 – 22.01.2025

Erhalten / entnommen am: 14.01.2025

Probenbezeichnung: Ginseng Kombucha

Probenahmedatum: 14.01.2025

Probenehmer: Auftraggeber

Probeneingangstemperatur [°C]: 19,4

MHD: 25.01.2025

Probenbeschreibung: Bio Ginseng-Kombucha-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kombucha-Pilz

Farbe / Geruch: hellbraun / arttypisch

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.

## Mikrobiologische Untersuchung

| Parameter                              | Befund    | Einheit | Richtwert | Warnwert    | Methode                                       |
|--|-----------|---------|-----------|-------------|---|
| Coliforme Keime (LM)                   | <10       | KbE*/g  | 10        | ---         | ASU L01.00-3, 1987-03 (nicht akkreditiert)    |
| Escherichia coli (LM)                  | <10       | KbE*/g  | ---       | ---         | ASU L00.00-132/2, 2021-03                     |
| Hefen                                  | 29.900    | KbE*/g  | ---       | ---         | ISO 21527-1, 2008-07                          |
| Koagulase-positive Staphylokokken      | <100      | KbE*/g  | 100       | ---         | ASU L00.00-55, 2024-08, Inkubation bei 36±2°C |
| Listeria monocytogenes (Zählverfahren) | <100      | KbE*/g  | ---       | 100         | ASU L00.00-22, 2018-03                        |
| Milchsäurebakterien                    | 1.100.000 | KbE*/g  | ---       | ---         | ISO 15214, 1998-08                            |
| Probenvorbereitung Mikrobiologie       |           | ---     | ---       | ---         | DIN EN ISO 6887, 2017-07                      |
| Salmonellen                            | n.n.**    | in 25 g | ---       | n.n. in 25g | ASU L00.00-20, 2021-07, Inkubation bei 36±2°C |
| Schimmel                               | <100      | KbE*/g  | 100       | ---         | ISO 21527-1, 2008-07                          |

\*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.

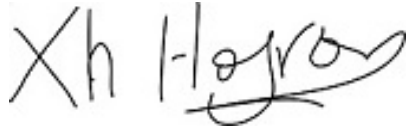
Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben wie erhalten / entnommen. Dieser Prüfbericht wurde durch verantwortlichen Prüfleiter validiert und freigegeben. Dieser Prüfbericht darf nicht ohne Genehmigung des Labors, ganz oder in Teilen, kopiert werden.

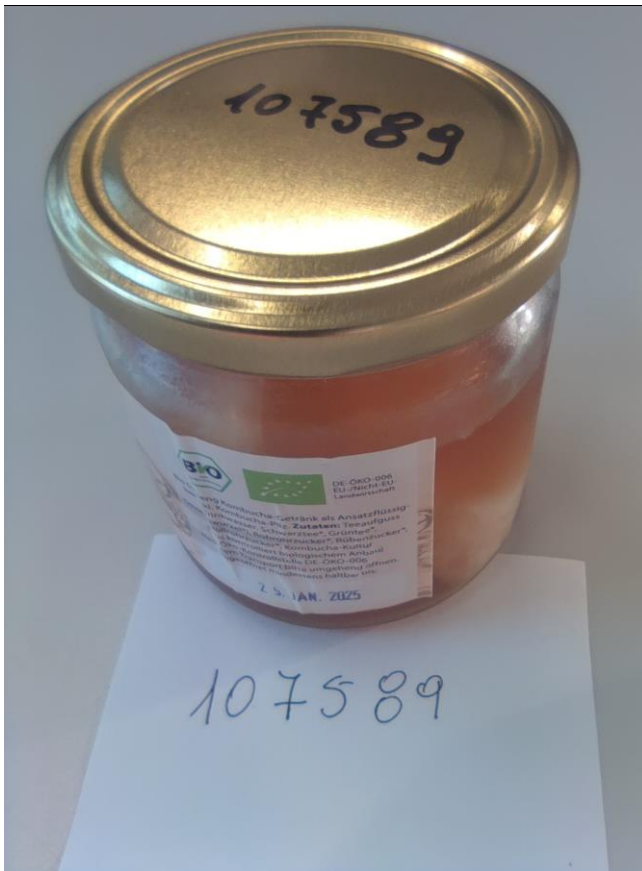
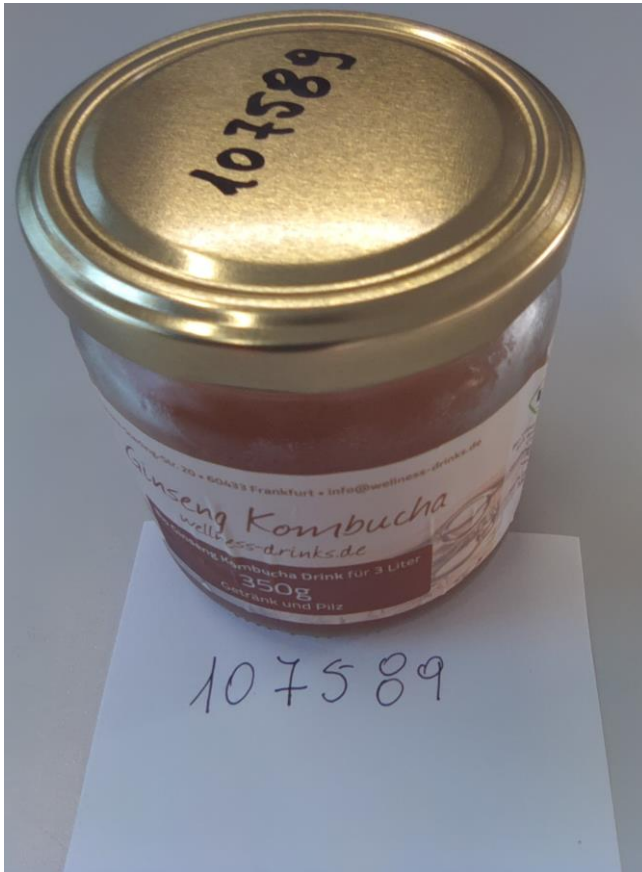
In der untersuchten Probe konnten keine Keime oberhalb der Empfehlungen der LUA Sachsen nachgewiesen werden. Es wurden nur produktspezifische Keime nachgewiesen.

Sensorische Abweichungen konnten nicht festgestellt werden.

Somit wird das untersuchte Erzeugnis als einwandfrei eingestuft.

Verantwortlicher Prüfleiter: Xhensila Hajro, Molekularbiologin





Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben wie erhalten / entnommen. Dieser Prüfbericht wurde durch verantwortlichen Prüferleiter validiert und freigegeben. Dieser Prüfbericht darf nicht ohne Genehmigung des Labors, ganz oder in Teilen, kopiert werden.