

Chemisches Labor Dr. Mang, Humperdinckstr. 28, 60598 Frankfurt

André Götz

Frankfurt, den 19.05.10

Proben Nr 10-24874

Offenbacher Landstraße 300
60599 Frankfurt

Kunden Nr 113

U n t e r s u c h u n g s b e f u n d 16539

Analysenbeginn 12.05.10

über Kombucha Teepilz
erhalten/
entnommen am 11.05.10 von André Götz

Kennzeichnung: Kombucha Teepilz
Verpackung: Schraubdeckelglas

Untersuchungsergebnis

	Befund	Richtwert*	Warnwert*
Coliforme Keime	< 10 KbE/g	10 KbE/g	---
Salmonellen	< 10 KbE/g	---	nicht
Nachweisbar			
Koagulase-positive Staphylokokken	< 10 KbE/g	100 KbE/g	---
Hefen	> 10000 KBE/g		
Schimmel	< 10 KbE/g	100 KbE/g	---
Essigsäurebakterien	> 10000 KBE/g		
Milchsäurebakterien	> 10000 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

Beurteilung

Hinsichtlich der durchgeführten mikrobiologischen Untersuchung ist die Probe nicht zu Beanstanden. Sie entspricht diesbezüglich den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Die Mikrobiologischen Untersuchungswerte sind typisch für das untersuchte Erzeugnis.

M. Mang, Lebensmittelchemiker