

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

André Götz
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20
60433 Frankfurt

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: 39485

über Kombucha-Getränk
erhalten/
entnommen am 02.02.15 von André Götz

Frankfurt, den 10.02.15

Proben Nr. 15 – 47453

Kunden Nr.: 113

Analysenbeginn 02.02.15

Kennzeichnung: Kombucha-Getränk
Verpackung: Glas mit Schraubendeckel

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

Untersuchungsergebnis

Produktspezifische, erwünschte Keime Befund

Hefen	51646	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	< 100 KBE/g	100 KBE/g	---
L. monocytogenes	< 100 KBE/g	---	100 KBE/g

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

N. Wordel, Lebensmittelchemikerin