

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

André Götz
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20
60433 Frankfurt

Prüfbericht: 46960

über Kombucha-Getränk
erhalten/
entnommen am 13.09.16 durch Auftraggeber

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

Frankfurt, den 04.10.16

Proben Nr. 16 – 53297

Kunden Nr.: 113

Analysenbeginn 13.09.16

Kennzeichnung: Bio Ginseng Kombucha

Verpackung: Glas mit Schraubendeckel

Untersuchungsumfang / Methode

Coliforme Keime (ASU L01.00-3 1987-03)
E. coli (ASU 01.00-3, modifiziert)
Hefen (ASU L01.00-37, modifiziert)
Listeria monocytogenes (ASU 00.00-32)
Milchsäurebakterien (ASU06.00-35, modifiziert)
S. aureus (ASU L00.00-55)
Salmonellen (EN/ISO 6579)
Schimmel (ASU L01.00-37, modifiziert)

Parameter	Messwert	Richtwert*	Warnwert*
erwünschte produkttypische Keime:			
Milchsäurebakterien, KbE/g	1,8*10E5		
Hefen, KbE/g	2,1*10E5		
unerwünschte Keime:			
Schimmelpilze, KbE/g	n.n.	100	---
Staphylokokkus aureus, KbE/g	n.n.	100	---
Listeria monocytogenes	n.n.	---	100
E. coli, KbE/g	n.n.	---	---
Coliforme Keime, KbE/g	n.n.	10	---
Salmonellen in 25g	n.n.	n.n. in 25g	

The test report may not be copied in whole or in part without the written authorization of the laboratory

Beurteilung:

In dem untersuchten Erzeugnis konnten keine Keime über den Empfehlungen der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der LAU Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse nachgewiesen werden. In der Probe wurden nur produktspezifische Keime gefunden. Somit entspricht das untersuchte Erzeugnis den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

T. Gaus, Lebensmittelchemikerin