

Martin Mang

Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker

Mainzer-Landstraße 719 65934 Frankfurt Tel 069/27291812 Fax 069/27291813 e-mail: info@labor-mang.de
 Außenstelle Flughafen Frankfurt Perishable Center Gebäude 454 Tor 26 60549 Frankfurt

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

André Götz
Wellness-Drinks

Herzogstr. 27
60528 Frankfurt

Frankfurt, den 23.10.13

Proben Nr 13-40810

Kunden Nr 113

U n t e r s u c h u n g s b e f u n d 32979

Analysenbeginn 12.10.13

über Milchkefir
erhalten/
entnommen am 11.10.13 von André Götz

Kennzeichnung: Milchkefir
Verpackung: Folientüte

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

Untersuchungsergebnis

| Produktspezifische, erwünschte Keime | Befund | |
|--------------------------------------|------------|-------|
| Hefen | 490000 | 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

T. Gaus, Lebensmittelchemikerin