

Inhaber: Martin Mang  
 Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker  
 Mainzer-Landstraße 719 65934 Frankfurt Tel 069/27291812 Fax 069/27291813 e-mail: [info@labor-mang.de](mailto:info@labor-mang.de)

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

André Götz  
 Wellness-Drinks  
 Herzogstr. 27  
 60528 Frankfurt

Frankfurt, den 20.01.15  
 Proben Nr 14-46784  
 Kunden Nr 113

**U n t e r s u c h u n g s b e f u n d 38887**

Analysenbeginn 23.12.14

über Milchkefir  
 erhalten/  
 entnommen am 23.12.14 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	> 169400 KBE/g
Milchsäurebakterien	> 600600 KBE/g

unerwünschte Keime	Befund	Richtwert*	Warnwert*
Coliforme Keime	< 10 KbE/g	10 KbE/g	---
Salmonellen	< n.n.	---	n.n.
Koagulase-positive Staphylokokken	< 10 KbE/g	100 KbE/g	---
Schimmel	< 10 KbE/g	100 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

N. Wordel, Lebensmittelchemikerin