

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

André Götz
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20
60433 Frankfurt

Prüfbericht: 44116

über Milchkefir
erhalten/
entnommen am 03.11.15 von André Götz

Kennzeichnung: Milchkefir Getränk Bio
Verpackung: Glas mit Schraubendeckel

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

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 18.12.15

Proben Nr. 15 – 50578

Kunden Nr.: 113

Analysenbeginn 03.11.15

Untersuchungsumfang / Methode

Mikrobiologische Untersuchung für Kefirerzeugnisse

Mikrobiologische Untersuchungsparameter

| Parameter | Messwert | Richtwert* | Warnwert* |
|------------------------|----------|------------|-----------|
| Escherichia coli | n.n | | |
| Coliforme Keime | n.n | 10 KbE/g | |
| Salmonellen in 25g | n.n | --- | n.n. |
| Staphylokokkus aureus | n.n | 100 KbE/g | --- |
| Listeria monocytogenes | n.n | --- | 100 KbE/g |
| Milchsäurebakterien | 693000 | | |
| Hefen | 4180 | | |
| Schimmelpilze | n.n | 100 KbE/g | --- |

Beurteilung

In dem untersuchten Erzeugnis konnten keine Keimbelastung über den empfehlungen der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der LAU Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse nachgewiesen werden. Das untersuchte Erzeugnis entspricht somit den geltenden Lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

M. Mang, Lebensmittelchemiker