

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

André Götz  
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20  
60433 Frankfurt

**Prüfbericht: 46998**

über Milchkefir  
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 – 53298

Kunden Nr.: 113

Analysenbeginn 13.09.16

Kennzeichnung: Bio Kefir Drink Milchkefir

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	3,1*10E4		
Hefen, KbE/g	2,7*10E4		
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