

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

André Götz  
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20  
60433 Frankfurt

Inhaber: 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

## Prüfbericht: 70584

Frankfurt, den 01.09.2020

Probenbezeichnung: **Kefir-Getränk**

Proben Nr.: 20 - 70584

Kunden Nr.: 113

Erhalten / entnommen am: 25.08.2020

Prüfzeitraum: 25.08.2020 – 31.08.2020

Probenbezeichnung: Milchkefir

Probenbeschreibung: Bio Kefir-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kefirknollen

Untersuchungsbeginn: 26.08.2020

Untersuchungsende: 31.08.2020

Probeneingangstemperatur [°C]: 24,6 °C

Farbe / Geruch: cremeweiß / arttypisch, ohne Abweichungen

MHD: 04.09.2020

Anmerkung Probenahme: Die Entnahme der Probe erfolgt im Verantwortungsbereich des Auftraggebers. Die Angaben zur Probenahme und alle Informationen gemäß Probenbegleitschein bzw. Etikett erfolgten durch den Auftraggeber und wurden wie übermittelt übernommen.

Parameter	Befund	Einheit	Richtwert	Warnwert	Methode
Escherichia coli (LM)	<10	KbE*/g	---	---	ASU L.00.00-132/2, 2010-10
Salmonellen	n.n.	in 25 g	---	n.n. in 25g	ASU L.00.00-20, 2018-03
Staphylococcus aureus	<100	KbE*/g	100	---	ASU L.00.00-55; 2004-12
Coliforme Keime (LM)	<10	KbE*/g	10	---	ASU L.01.00-3, 1987-03
Probenvorbereitung Mikrobiologie		---	---	---	DIN EN ISO 6887, 2017-07
Schimmelpilze	<100	KbE*/g	100	---	ISO 21527-1, 2008-07
Hefen	161.000	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
Milchsäurebakterien	23.900.000	KbE*/g	---	---	ISO 15214, 1998-08
Listeria monocytogenes (Zählverfahren)	<100	KbE*/g	---	100	ASU L.00.00-32/1, 2018-03

\*Koloniebildende Einheiten; \*\* nicht nachweisbar

### Beurteilung:

Als Beurteilungsgrundlage werden die Empfehlungen der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der Landesuntersuchungs-anstalt LUA Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse herangezogen.

In der untersuchten Probe konnten keine Keime oberhalb der Empfehlungen der LUA Sachsen nachgewiesen werden. Es wurden nur produktspezifische Keime nachgewiesen.

Sensorische Abweichungen konnten nicht festgestellt werden.

Somit wird das untersuchte Erzeugnis als einwandfrei eingestuft.

Verantwortlicher Prüfleiter: R. Dung, Ökotrophologin





