

Chemisches Labor Dr. Mang, Mainzer-Landstr. 719, 65934 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: 84082

Frankfurt, den 08.06.2022

Probenbezeichnung: **Kefir-Getränk**

Proben Nr.: 22 - 84082

Erhalten / entnommen am: 31.05.2022

Kunden Nr.: 113

Probenbezeichnung: Milchkefir

Prüfzeitraum: 31.05.2022 – 06.06.2022

Probenbeschreibung: Bio Kefir-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kefirknollen

Probeneingangstemperatur [°C]: 20,0 °C

Farbe / Geruch: cremeweiß / arttypisch

MHD: 11.06.2022

Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Befund	Einheit	Richtwert	Warnwert	Methode
Coliforme Keime (LM)	<10	KbE*/g	10	---	ASU L.01.00-3, 1987-03
Escherichia coli (LM)	<10	KbE*/g	---	---	ASU L.00.00-132/2, 2010-10
Hefen	2.080.000	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
Koagulase-positive Staphylokokken	<100	KbE*/g	100	---	ASU L.00.00-55; 2004-12
Listeria monocytogenes (Zählverfahren)	<100	KbE*/g	---	100	ASU L.00.00-32/1, 2018-03
Milchsäurebakterien	100.000.000	KbE*/g	---	---	ISO 15214, 1998-08
Probenvorbereitung Mikrobiologie		---	---	---	DIN EN ISO 6887, 2017-07
Salmonellen	n.n.	in 25 g	---	n.n. in 25g	ASU L.00.00-20, 2018-03
Schimmel	<100	KbE*/g	100	---	ISO 21527-1, 2008-07

*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: J. Knittel, Mikrobiologin

Knittel

