

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: 107591

Frankfurt, den 22.01.2025

Probenbezeichnung: **Kefir-Getränk**

Proben Nr.: 25 - 107591

Kunden Nr.: 113

Erhalten / entnommen am: 14.01.2025

Prüfzeitraum: 14.01.2025 – 22.01.2025

Probenbezeichnung: Milchkefir

Probenahmedatum: 14.01.2025

Probenehmer: Auftraggeber

Probeneingangstemperatur [°C]: 19,6

MHD: 25.01.2025

Probenbeschreibung: Bio Kefir-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kefirknollen

Farbe / Geruch: cremeweiß / arttypisch

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.

## Mikrobiologische Untersuchung

Parameter	Befund	Einheit	Richtwert	Warnwert	Methode
Coliforme Keime (LM)	<10	KbE*/g	10	---	ASU L01.00-3, 1987-03 (nicht akkreditiert)
Escherichia coli (LM)	<10	KbE*/g	---	---	ASU L00.00-132/2, 2021-03
Hefen	240.000	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
Koagulase-positive Staphylokokken	<100	KbE*/g	100	---	ASU L00.00-55, 2024-08, Inkubation bei 36±2°C
Listeria monocytogenes (Zählverfahren)	<100	KbE*/g	---	100	ASU L00.00-22, 2018-03
Milchsäurebakterien	2.240.000	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 L00.00-20, 2021-07, Inkubation bei 36±2°C
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: Xhensila Hajro, Molekularbiologin



