

Martin Mang

Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker

Mainzer-Landstraße 719 65934 Frankfurt Tel 069/27291812 Fax 069/27291813 e-mail: [info@labor-mang.de](mailto:info@labor-mang.de)  
 Außenstelle Flughafen Frankfurt Perishable Center Gebäude 454 Tor 26 60549 Frankfurt

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

André Götz  
Wellness-Drinks  
  
Herzogstr. 27  
60528 Frankfurt

Frankfurt, den 23.10.13  
  
Proben Nr 13-40809  
  
Kunden Nr 113

## U n t e r s u c h u n g s b e f u n d 32978

Analysenbeginn 12.10.13

über Kombucha Teepilz  
erhalten/  
entnommen am 11.10.13 von André Götz

Kennzeichnung: Kombucha-Getränk  
Verpackung: Glas mit Schraubendeckel

Untersuchungsverfahren-Mikrobiologie:  
Milchsäurebakterien, Hefen, Coliforme Keime, Schimmelpilze, Koagulase positive  
Staphylokokken, L. monocytogenes, Salmonellen (Unterauftrag)

### **Untersuchungsergebnis**

Produktspezifische, erwünschte Keime	Befund
--------------------------------------	--------

Hefen	470000 KBE/g
Milchsäurebakterien	2000 KBE/g

unerwünschte Keime	Befund	Richtwert*	Warnwert*
Coliforme Keime	< 10 KBE/g	10 KBE/g	---
Salmonellen	n.n.	---	n.n
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KBE/g	100 KBE/g	---
Schimmel	< 100 KBE/g	100 KBE/g	---
L. monocytogenes	< 100 KBE/g	---	100 KBE/g

\* Empfehlung der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der LAU Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse

T. Gaus, Lebensmittelchemikerin