

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

André Götz  
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20  
60433 Frankfurt

**Prüfbericht: 50930**

über Kombucha-Getränk  
erhalten/  
entnommen am 07.11.17 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 30.11.17

Proben Nr. 17 – 57455

Kunden Nr.: 113

Prüfzeitraum: 15.11.17 – 21.11.17

Kennzeichnung: Artikelbezeichnung: Bio Kombucha  
Verpackung: Glas mit Schraubdeckel  
Konsistenz: flüssig  
Farbe/ Geruch: gelb, braun; arttypisch  
Eingangstemperatur: 18,1°C

Die Untersuchung wurde von unserem Partnerlabor als Fremdvergabe durchgeführt:

E.coli (§64 LFGB L00.00-132/2, modifiziert); Coliforme Keime (QMAA-M-05.03); Salmonellen in 25g (QMAA-P-12 Multiplex PCR); coagulase positive Staphylokokken (§64 LFGB L00.00-55, modifiziert); Listeria monocytogenes (QMAA-P-15 Multiplex PCR); Milchsäurebakterien (ISO 15214:1998); Hefen (§64 LFGB L01.00-37, modifiziert); Schimmelpilze (§64 LFGB L01.00-37, modifiziert)

#### Untersuchungsumfang / Methode

Mikrobiologische Untersuchung für Kefirerzeugnisse

### Mikrobiologische Untersuchungsparameter

Parameter	Messwert	Richtwert*	Warnwert*
erwünschte produkttypische Keime:			
Milchsäurebakterien, KbE/g	250000		
Hefen, KbE/g	29000		
unerwünschte Keime:			
Schimmelpilze, KbE/g	<100	100	---
Staphylokokkus aureus, KbE/g	<100	100	---
Listeria monocytogenes	n.n.	---	100
E. coli, KbE/g	<100	---	---
Coliforme Keime, KbE/g	<100	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 nachgewiesen. Somit entspricht das untersuchte Erzeugnis den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

Verantwortlicher Prüfleiter: T. Gaus, Lebensmittelchemikerin

*T. Gaus*



Wellness-Drinks Str. 20 • 60433 Frankfurt a. Main • info@wellness-drinks.de

Kombucha **57455**  
wellness-drinks.de

Bio Kombucha Drink für 3 Liter  
350 g  
Getränk und Pilz