

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: 61871

über Kombucha-Getränk
erhalten/
entnommen am 05.12.18

Kennzeichnung: Probenbezeichnung: Bio Kombucha Drink
Probenbeschreibung: Bio-Kombucha-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kombucha-Pilz
MHD: 11.12.2018
Farbe / Geruch: hellbraun / arttypisch
Untersuchungsbeginn: 07.12.2018
Untersuchungsende: 13.11.2018
Probeneingangstemperatur: 10,7 °C

Frankfurt, den 02.01.19

Proben Nr. 18 - 61871

Kunden Nr.: 113

Prüfzeitraum: 07.12.18 – 02.01.19

Parameter	Befund	Einheit	Richtwert	Warnwert	Methode
Probenvorbereitung Mikrobiologie		---	---	---	DIN EN ISO 6887, 2017-07
Milchsäurebakterien	2.877.000	KbE*/g	---	---	ISO 15214, 1998-08
Hefen	33.600	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
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
Schimmelpilze	<100	KbE*/g	100	---	ISO 21527-1, 2008-07
Listeria monocytogenes	<100	KbE*/g	---	100	ASU L.00.00-32/1, 2018-03
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

*Koloniebildende Einheiten; ** nicht nachweisbar

Beurteilung:

In dem untersuchten Erzeugnis konnten keine Keime über den Empfehlungen der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie des 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.

The test report may not be copied in whole or in part without the written authorization of the laboratory

Verantwortlicher Prüfleiter: R. Dung, Ökotrophologin

R. Dung

