

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: 75482

Frankfurt, den 03.05.2021

Probenbezeichnung: **Kombucha-Getränk**

Proben Nr.: 21 - 75482

Erhalten / entnommen am: 27.04.2021

Kunden Nr.: 113

Probenbezeichnung: Bio Kombucha Drink

Prüfzeitraum: 27.04.2021 – 03.05.2021

Probenbeschreibung: Bio-Kombucha-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kombucha-Pilz

Probeneingangstemperatur [°C]: 22,7 °C

Farbe / Geruch: hellbraun / arttypisch

MHD: 04.05.2021

### 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	9.000	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
Listeria monocytogenes (Zählverfahren)	<100	KbE*/g	---	100	ASU L.00.00-32/1, 2018-03
Milchsäurebakterien	1.560.000	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
Schimmelpilze	<100	KbE*/g	100	---	ISO 21527-1, 2008-07
Staphylococcus aureus	<100	KbE*/g	100	---	ASU L.00.00-55; 2004-12

\*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



---

Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben wie erhalten / entnommen. Dieser Prüfbericht wurde durch verantwortlichen Prüfleiter validiert und freigegeben. Dieser Prüfbericht darf nicht ohne Genehmigung des Labors, ganz oder in Teilen, kopiert werden.