

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: 83623

Frankfurt, den 17.05.2022

Probenbezeichnung:	Kombucha-Getränk	Proben Nr.:	22 - 83623
		Kunden Nr.:	113
Erhalten / entnommen am:	11.05.2022	Prüfzeitraum:	11.05.2022 – 16.05.2022
Probenbezeichnung:	Bio Kombucha Drink		
Probenbeschreibung:	Bio-Kombucha-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kombucha-Pilz		
Probeneingangstemperatur [°C]:	19,8 °C		
Farbe / Geruch:	hellbraun / arttypisch, ohne Abweichungen		
MHD:	21.05.2022		
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 L.01.00-3, 1987-03
Escherichia coli (LM)	<10	KbE*/g	---	---	ASU L.00.00-132/2, 2010-10
Hefen	115.000	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
Koagulase-positive Staphylokokken	<100	KbE*/g	100	---	ASU L.00.00-55; 2004-12
Listeria monocytogenes (Zählverfahren)	<100	KbE*/g	---	100	ASU L.00.00-32/1, 2018-03
Milchsäurebakterien	6.700.000	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
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.

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.

Verantwortlicher Prüfleiter: J. Knittel, Mikrobiologin

Knittel

