

Martin Mang  
Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker  
Humperdinckstrasse 28 60598 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

SAL-HE-G050.12.05

Chemisches Labor Dr. Mang, Humperdinckstr. 28, 60598 Frankfurt

André Götz  
Wellness-Drinks  
  
Herzogstr. 27  
60528 Frankfurt

Frankfurt, den 01.10.12  
  
Proben Nr 11-34896  
  
Kunden Nr 113

**U n t e r s u c h u n g s b e f u n d 26868**

Analysenbeginn 15.08.12

über Wasserkefir  
erhalten/  
entnommen am 15.08.12 von André Götz  
  
Kennzeichnung: Wasserkefir-Getränk  
Verpackung: Folientüte

**Untersuchungsergebnis**

Produktspezifische, erwünschte Keime	Befund
Hefen	> 1000000 KBE/g
Essigsäurebakterien	> 1000000 KBE/g
Milchsäurebakterien	6500000 KBE/g

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

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

T. Gaus, Lebensmittelchemikerin