

Martin Mang

Staatl. gepr. Lebensmittelchemiker

Mainzer-Landstraße 719 65934 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

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

André Götz  
Wellness-Drinks  
  
Herzogstr. 27  
60528 Frankfurt

Frankfurt, den 23.10.13

Proben Nr 13-40811

Kunden Nr 113

## U n t e r s u c h u n g s b e f u n d 32980

Analysenbeginn 12.10.13

über Wasserkefir  
erhalten/  
entnommen am 11.10.13 von André Götz

Kennzeichnung: Wasserkefir  
Verpackung: Folientüte

Untersuchungsverfahren-Mikrobiologie:  
Milchsäurebakterien, Hefen, Coliforme Keime, Schimmelpilze, Koagulase positive  
Staphylokokken, L. monocytogenes, Salmonellen (Unterauftrag)

### Untersuchungsergebnis

Produktspezifische, erwünschte Keime	Befund
--------------------------------------	--------

Hefen	510000	KBE/g
Milchsäurebakterien	> 10000000	KBE/g

unerwünschte Keime	Befund	Richtwert*	Warnwert*
--------------------	--------	------------	-----------

Coliforme Keime	< 10 KbE/g	10 KbE/g	---
Salmonellen	n.n.	---	n.n
Koagulase-positive Staphylokokken	< 100 KbE/g	100 KbE/g	---
Schimmel	< 100 KbE/g	100 KbE/g	---
L. monocytogenes	< 100 KbE/g	---	100 KbE/g

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

T. Gaus, Lebensmittelchemikerin