

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

André Götz
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20
60433 Frankfurt

Prüfbericht: 50932

über Wasserkefir
erhalten/
entnommen am 07.11.17 durch Auftraggeber

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

Frankfurt, den 30.11.17

Proben Nr. 17 – 57457

Kunden Nr.: 113

Prüfzeitraum: 15.11.17 – 21.11.17

Kennzeichnung: Artikelbezeichnung: Bio Wasserkefir
Verpackung: Glas mit Schraubdeckel
Konsistenz: flüssig
Farbe/ Geruch: durchsichtig, gelblich; arttypisch
Eingangstemperatur: 18,1°C

Die Untersuchung wurde von unserem Partnerlabor als Fremdvergabe durchgeführt:

E.coli (§64 LFGB L00.00-132/2, modifiziert); Coliforme Keime (QMAA-M-05.03); Salmonellen in 25g (QMAA-P-12 Multiplex PCR); coagulase positive Staphylokokken (§64 LFGB L00.00-55, modifiziert); Listeria monocytogenes (QMAA-P-15 Multiplex PCR); Milchsäurebakterien (ISO 15214:1998); Hefen (§64 LFGB L01.00-37, modifiziert); Schimmelpilze (§64 LFGB L01.00-37, modifiziert)

Untersuchungsumfang / Methode

Mikrobiologische Untersuchung für Kefirerzeugnisse

Mikrobiologische Untersuchungsparameter

| Parameter | Messwert | Richtwert* | Warnwert* |
|-----------------------------------|----------|-------------|-----------|
| erwünschte produkttypische Keime: | | | |
| Milchsäurebakterien, KbE/g | >1000000 | | |
| Hefen, KbE/g | >1000000 | | |
| unerwünschte Keime: | | | |
| Schimmelpilze, KbE/g | <100 | 100 | --- |
| Staphylokokkus aureus, KbE/g | <100 | 100 | --- |
| Listeria monocytogenes | n.n. | --- | 100 |
| E. coli, KbE/g | <100 | --- | --- |
| Coliforme Keime, KbE/g | <100 | 10 | --- |
| Salmonellen in 25g | n.n. | n.n. in 25g | |

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

Beurteilung:

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

Verantwortlicher Prüfleiter: T. Gaus, Lebensmittelchemikerin

T. Gaus

Kombucha

350 g
Drink and Pro

5749

Wellness-Steering-Str. 20 • 60433 Frankfurt a. Main • info@wellness-drinks.de

Wasserkefir

wellness-drinks.de

5749

Eio Wasserkefir Drink

- 1/2 Liter (Getränk mit 15g Kefirkristallen)
- 1 Liter (Getränk mit 30g Kefirkristallen)
- 2 Liter (Getränk mit 60g Kefirkristallen)