

Chemisches Labor Dr. Mang, Mainzer-Landstr. 719, 65943 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: 70330

Frankfurt, den 04.08.2020

Probenbezeichnung: **Kefir-Getränk**

Proben Nr.: 20 - 70330

Kunden Nr.: 113

Erhalten / entnommen am: 28.07.2020

Prüfzeitraum: 28.07.2020 – 03.08.2020

Probenbezeichnung: Wasserkefir

Probenbeschreibung: Bio Wasserkefir-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kefirkristallen

Untersuchungsbeginn: 29.07.2020

Untersuchungsende: 03.08.2020

Probeneingangstemperatur [°C]: 25,8 °C

Farbe / Geruch: cremeweiß / arttypisch

MHD: 12.08.2020

Parameter	Befund	Einheit	Richtwert	Warnwert	Methode
Escherichia coli (LM)	<10	KbE*/g	---	---	ASU L.00.00-132/2, 2010-10
Salmonellen	n.n.	in 25 g	---	n.n. in 25g	ASU L.00.00-20, 2018-03
Staphylococcus aureus	<100	KbE*/g	100	---	ASU L.00.00-55; 2004-12
Coliforme Keime (LM)	<10	KbE*/g	10	---	ASU L.01.00-3, 1987-03
Probenvorbereitung Mikrobiologie		---	---	---	DIN EN ISO 6887, 2017-07
Schimmelpilze	<100	KbE*/g	100	---	ISO 21527-1, 2008-07
Hefen	181.400	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
Milchsäurebakterien	2.916.400	KbE*/g	---	---	ISO 15214, 1998-08
Listeria monocytogenes (Zählverfahren)	<100	KbE*/g	---	100	ASU L.00.00-32/1, 2018-03

\*Koloniebildende Einheiten; \*\* nicht nachweisbar

### Beurteilung:

In dem untersuchten Erzeugnis konnten keine Keime oberhalb der Empfehlungen der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der Landesuntersuchungsanstalt LUA Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse nachgewiesen werden.

Sensorische Abweichungen konnten nicht festgestellt werden.

Somit wird das untersuchte Erzeugnis als einwandfrei eingestuft.

Verantwortlicher Prüfleiter: R. Dung, Ökotrophologin

*R. Dung*

