

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: 75484

Frankfurt, den 03.05.2021

Probenbezeichnung: **Kefir-Getränk**

Proben Nr.: 21 - 75484

Erhalten / entnommen am: 27.04.2021

Kunden Nr.: 113

Probenbezeichnung: Ginger Root Plant

Prüfzeitraum: 27.04.2021 – 03.05.2021

Probenbeschreibung: Bio Ginger Root-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kefirkristallen

Probeneingangstemperatur [°C]: 22,1 °C

Farbe / Geruch: hellbraun / arttypisch

MHD: 04.05.2021

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 | 2.000 | KbE*/g | --- | --- | ISO 21527-1, 2008-07 |
| Listeria monocytogenes (Zählverfahren) | <100 | KbE*/g | --- | 100 | ASU L.00.00-32/1, 2018-03 |
| Milchsäurebakterien | 6.381.818 | 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 |
| Schimmelpilze | <100 | KbE*/g | 100 | --- | ISO 21527-1, 2008-07 |
| Staphylococcus aureus | <100 | KbE*/g | 100 | --- | ASU L.00.00-55; 2004-12 |

*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.

Verantwortlicher Prüfleiter: J. Knittel, Mikrobiologin

Knittel

