

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: 70583

Frankfurt, den 01.09.2020

Probenbezeichnung: **Kombucha-Getränk**

Proben Nr.: 20 - 70583

Kunden Nr.: 113

Erhalten / entnommen am: 25.08.2020

Prüfzeitraum: 25.08.2020 – 31.08.2020

Probenbezeichnung: Bio Kombucha Drink

Probenbeschreibung: Bio-Kombucha-Getränk als Ansatzflüssigkeit inkl. Kombucha-Pilz

Untersuchungsbeginn: 26.08.2020

Untersuchungsende: 31.08.2020

Probeneingangstemperatur [°C]: 24,5 °C

Farbe / Geruch: hellbraun / arttypisch, ohne Abweichungen

MHD: 04.09.2020

Anmerkung Probenahme: Die Entnahme der Probe erfolgt im Verantwortungsbereich des Auftraggebers. Die Angaben zur Probenahme und alle Informationen gemäß Probenbegleitschein bzw. Etikett erfolgten durch den Auftraggeber und wurden wie übermittelt übernommen.

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	5.400	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
Milchsäurebakterien	371.000	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:

Als Beurteilungsgrundlage werden die Empfehlungen der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der Landesuntersuchungs-anstalt LUA Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse herangezogen.

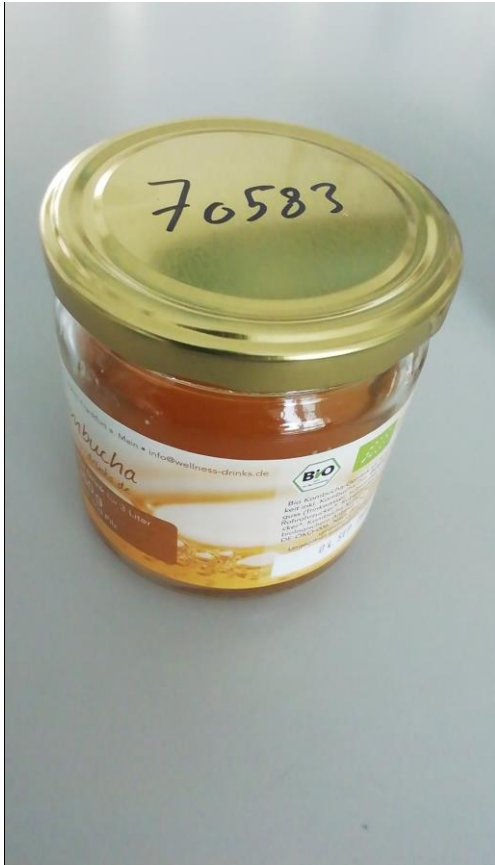
In der untersuchten Probe konnten keine Keime oberhalb der Empfehlungen der LUA Sachsen nachgewiesen werden. Es wurden nur produktspezifische Keime nachgewiesen.

Sensorische Abweichungen konnten nicht festgestellt werden.

Somit wird das untersuchte Erzeugnis als einwandfrei eingestuft.

Verantwortlicher Prüfleiter: R. Dung, Ökotrophologin

R. Dung



Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf untersuchte Proben wie erhalten / entnommen. Dieser Prüfbericht wurde durch verantwortlichen Prüfleiter validiert und freigegeben. Dieser Prüfbericht darf nicht ohne Genehmigung des Labors, ganz oder in Teilen, kopiert werden.

