

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: 94988

Frankfurt, den 13.11.2023

Probenbezeichnung: **Kombucha-Getränk**

Proben Nr.: 23 - 94988

Erhalten / entnommen am: 08.11.2023

Kunden Nr.: 113

Probenbezeichnung: Kombucha

Prüfzeitraum: 08.11.2023 – 13.11.2023

Probenahmedatum: 07.11.2023

Probenehmer: Auftraggeber

Probeneingangstemperatur [°C]: 19,8 °C

MHD: 14.11.2023

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

Farbe / Geruch: hellbraun / arttypisch, ohne Abweichungen

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.

## 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	176.000	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
Koagulase-positive Staphylokokken	<100	KbE*/g	100	---	ASU L.00.00-55; 2004-12
Listeria monocytogenes (Zählverfahren)	<100	KbE*/g	---	100	ASU L.00.00-32/1, 2018-03
Milchsäurebakterien	3.200.000	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
Schimmel	<100	KbE*/g	100	---	ISO 21527-1, 2008-07

\*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: T. Gaus, Lebensmittelchemikerin

*T. Gaus*

