

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: 70332

Frankfurt, den 04.08.2020

Probenbezeichnung: **Kombucha-Getränk**

Proben Nr.: 20 - 70332

Kunden Nr.: 113

Erhalten / entnommen am: 28.07.2020

Prüfzeitraum: 28.07.2020 – 03.08.2020

Probenbezeichnung: Ginseng Kombucha Drink

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

Untersuchungsbeginn: 29.07.2020

Untersuchungsende: 03.08.2020

Probeneingangstemperatur [°C]: 25,1 °C

Farbe / Geruch: mittelbraun / 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	1.900	KbE*/g	---	---	ISO 21527-1, 2008-07
Milchsäurebakterien	7.000.000	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:

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

