

Chemisches Labor Dr. Mang, Mainzer-Landstr. 719, 65943 Frankfurt

André Götz  
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20  
60433 Frankfurt

**Prüfbericht: 47000**

über Ginger Root Drink  
erhalten/  
entnommen am 13.09.16 durch Auftraggeber

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

Frankfurt, den 04.10.16

Proben Nr. 16 – 53300

Kunden Nr.: 113

Analysenbeginn 13.09.16

Kennzeichnung: Bio Ginger Root Drink

Verpackung: Glas mit Schraubendeckel

**Untersuchungsumfang / Methode**

Coliforme Keime (ASU L01.00-3 1987-03)  
E. coli (ASU 01.00-3, modifiziert)  
Hefen (ASU L01.00-37, modifiziert)  
Listeria monocytogenes (ASU 00.00-32)  
Milchsäurebakterien (ASU06.00-35, modifiziert)  
S. aureus (ASU L00.00-55)  
Salmonellen (EN/ISO 6579)  
Schimmel (ASU L01.00-37, modifiziert)

| Parameter                         | Messwert | Richtwert*  | Warnwert* |
|-----------------------------------|----------|-------------|-----------|
| erwünschte produkttypische Keime: |          |             |           |
| Milchsäurebakterien, KbE/g        | 1,2*10E7 |             |           |
| Hefen, KbE/g                      | 3,1*105  |             |           |
| unerwünschte Keime:               |          |             |           |
| Schimmelpilze, KbE/g              | n.n.     | 100         | ---       |
| Staphylokokkus aureus, KbE/g      | n.n.     | 100         | ---       |
| Listeria monocytogenes            | n.n.     | ---         | 100       |
| E. coli, KbE/g                    | n.n.     | ---         | ---       |
| Coliforme Keime, KbE/g            | n.n.     | 10          | ---       |
| Salmonellen in 25g                | n.n.     | n.n. in 25g |           |

The test report may not be copied in whole or in part without the written authorization of the laboratory

**Beurteilung:**

In dem untersuchten Erzeugnis konnten keine Keime über den Empfehlungen der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der LAU Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse nachgewiesen werden. In der Probe wurden nur produktspezifische Keime gefunden. Somit entspricht das untersuchte Erzeugnis den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

T. Gaus, Lebensmittelchemikerin

# Prüfbericht: 47000

Chemisches Labor Dr. Mang, Mainzer-Landstr. 719, 65943 Frankfurt

André Götz  
Wellness-Drinks

Eleonore-Sterling-Str. 20  
60433 Frankfurt

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: 47000

über Ginger Root Drink  
erhalten/  
entnommen am 13.09.16 durch Auftraggeber

Frankfurt, den 04.10.16  
Proben Nr. 16 – 53300  
Kunden Nr.: 113  
Analysenbeginn 13.09.16

Kennzeichnung: Bio Ginger Root Drink

Verpackung: Glas mit Schraubendeckel

### Untersuchungsumfang / Methode

Coliforme Keime (ASU L01.00-3 1987-03)  
E. coli (ASU 01.00-3, modifiziert)  
Hefen (ASU L01.00-37, modifiziert)  
Listeria monocytogenes (ASU 00.00-32)  
Milchsäurebakterien (ASU06.00-35, modifiziert)  
S. aureus (ASU L00.00-55)  
Salmonellen (EN/ISO 6579)  
Schimmel (ASU L01.00-37, modifiziert)

| Parameter                         | Messwert | Richtwert*  | Warnwert* |
|-----------------------------------|----------|-------------|-----------|
| erwünschte produkttypische Keime: |          |             |           |
| Milchsäurebakterien, KbE/g        | 1,2*10E7 |             |           |
| Hefen, KbE/g                      | 3,1*105  |             |           |
| unerwünschte Keime:               |          |             |           |
| Schimmelpilze, KbE/g              | n.n.     | 100         | ---       |
| Staphylokokkus aureus, KbE/g      | n.n.     | 100         | ---       |
| Listeria monocytogenes            | n.n.     | ---         | 100       |
| E. coli, KbE/g                    | n.n.     | ---         | ---       |
| Coliforme Keime, KbE/g            | n.n.     | 10          | ---       |
| Salmonellen in 25g                | n.n.     | n.n. in 25g |           |

### Beurteilung:

In dem untersuchten Erzeugnis konnten keine Keime über den Empfehlungen der Sachverständigen der AG Lebensmittelmikrobiologie der LAU Sachsen vom 01.01.2005 für Kefirerzeugnisse nachgewiesen werden. In der Probe wurden nur produktspezifische Keime gefunden. Somit entspricht das untersuchte Erzeugnis den geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.

T. Gaus, Lebensmittelchemikerin

The test report may not be copied in whole or in part without the written authorization of the laboratory



