

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INi  
Datum : 01.06.2026

## **Prüfbericht**                      **26310424 - 001**

Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Peach Holunder Iced Tea\_65ml

Kennzeichnung : Artikel Nr.: XMO10519; MHD: 21/04/2028; Charge: I6NAJ5R4J5/DMA1122603

Auftraggeber-Nr. : P2026036578

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 65 mL

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 26.05.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 26.05.2026 / 01.06.2026

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die im Bericht beschriebenen Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Validität der Ergebnisse übernommen, sofern vom Kunden bereitgestellte Daten oder Informationen diese beeinflussen können. Vom Kunden bereitgestellte Daten sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme einschließlich Mindestmengen, sofern diese nicht durch Probenehmer eines zur GBA Group gehörenden Unternehmens oder in dessen Auftrag durchgeführt wurde. In diesem Fall gelten die Ergebnisse für die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des ausstellenden Unternehmens darf der Prüfbericht weder veröffentlicht noch auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind unter [www.gba-group.com/agb](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2 V1 E, 511, 19.02.2026

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  
Brekelbaumstr. 1, 31789 Hameln  
Telefon +49 (0)5151 9849-0  
Fax +49 (0)5151 9849-99  
E-Mail [hameln@gba-group.de](mailto:hameln@gba-group.de)  
[www.gba-group.com](http://www.gba-group.com)

Sitz der Gesellschaft:  
Hamburg  
Handelsregister:  
Hamburg HRB 42774  
USt-Id.Nr. DE 118 554 138  
St.-Nr. 47/723/00196

Geschäftsführer:  
Ralf Murzen,  
Ole Borchert,  
Alexander Kleinke,  
Dr. Dominik Obeloer



seit 1989

Prüfbericht : 26310424 - 001  
 Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Peach Holunder Iced Tea\_65ml

## Untersuchungsergebnisse

| Mikrobiologische Analytik     | Messwert | Einheit |
|-------------------------------|----------|---------|
| Gesamtkeimzahl                | <10      | KBE/ g  |
| Hefen / Pilze                 |          |         |
| Hefen                         | <10      | KBE/ g  |
| Schimmelpilze                 | <10      | KBE/ g  |
| E. coli                       | <10      | KBE/ g  |
| Enterobacteriaceae            | <10      | KBE/ g  |
| Staphylokokken, koag.-positiv | <10      | KBE/ g  |
| Bacillus cereus, präsumtiv    | <10      | KBE/ g  |
| Salmonellen                   | negativ  | / 25 g  |

### Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig und nicht zu beanstanden.

Hamel, 01.06.2026

*Dieser Prüfbericht wurde automatisch erstellt und ist auch ohne Unterschrift gültig.*

## Methoden

| Parameter                     | Methode                                                                                                                                                  | ER |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Gesamtkeimzahl                | DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     | m  |
| Hefen / Pilze                 | BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar<br>BM20208/BM19108: 2022-11 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub> | m  |
| E. coli                       | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 <sub>0</sub>               | m  |
| Enterobacteriaceae            | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 <sub>0</sub>               | m  |
| Staphylokokken, koag.-positiv | DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     | m  |
| Bacillus cereus, präsumtiv    | Biomerieux, Bacara 2-Agar 423849/423868: 2022-04 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 7932 2020-04 <sub>0</sub>                    | m  |
| Salmonellen                   | DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     | m  |

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.

Prüfbericht : 26310424 - 001

Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Peach Holunder Iced Tea\_65ml

Untersuchungslabor: oGBA Hamburg

Entscheidungsregeln:

m: Die Konformitätsbewertung mikrobiologischer Messwerte erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.