

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 ElmshornUnser Zeichen : INI  
Datum : 11.03.2026**Prüfbericht** **26304817 - 018**

Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Strawberry-Daiquiri\_65ml

Kennzeichnung : Artikelnummer: XMO12575  
Charge: IB8D5RWFLH / DMA3512502  
MHD: 15.12.2027

Auftraggeber-Nr. : P2026016455

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 2 x 65 mL

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 04.03.2026

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 04.03.2026 / 11.03.2026

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.

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

1 / 3



Prüfbericht : 26304817 - 018  
 Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Strawberry-Daiquiri\_65ml

## Untersuchungsergebnisse

| Chemische/Physikalische Analytik      | Messwert | Einheit     | Deklaration | ± MU  | MU Quelle |
|---------------------------------------|----------|-------------|-------------|-------|-----------|
| Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)   | 5        | kJ/100 g    | 7           |       |           |
| Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25) | 1        | kcal/100 mL | 2           |       |           |
| Fett                                  | 0,1      | g/100 mL    | 0           | 0,01  | I         |
| Fettsäuren                            |          |             |             |       |           |
| Fettsäuren, gesättigt                 | max. 0,1 | g/100 mL    | 0           |       |           |
| Kohlenhydrate                         | <0,5     | g/100 mL    | 0           |       |           |
| Zucker                                |          |             |             |       |           |
| Zucker, gesamt                        | <0,5     | g/100 mL    | 0           |       | I         |
| Fructose                              | <0,20    | g/100 mL    |             |       | I         |
| Glucose                               | <0,20    | g/100 mL    |             |       | I         |
| Saccharose                            | <0,20    | g/100 mL    |             |       | I         |
| Maltose                               | <0,50    | g/100 mL    |             |       | VII       |
| Lactose                               | <0,50    | g/100 mL    |             |       | I         |
| Eiweiß, F: 6,25                       | <0,1     | g/100 mL    | 0           |       | I         |
| Natrium                               |          | g/100 mL    |             |       | I         |
| Salz (aus Natrium)                    | 0,068    | g/100 mL    | 0,02        | 0,01  | I         |
| Asche                                 | 0,10     | g/100 mL    |             | 0,015 | I         |
| Feuchtigkeit                          | 99,8     | g/100 mL    |             | 15    | VII       |
| Dichte                                | 1,00     | g/mL        |             |       |           |

Die Nährwerte wurden aus dem zubereiteten Produkt ermittelt. Das Produkt wurde gemäß Anleitung auf der Verpackung zubereitet.

Der Gehalt an gesättigten Fettsäuren entspricht höchstens dem Gesamtfettgehalt der Probe. Gemäß Kundenvorgabe wurden die gesättigten Fettsäuren daher nicht analysiert.

### Beurteilung:

Die Probe entspricht hinsichtlich der Ergebnisse der untersuchten Nährwert-Parameter den Angaben auf der Fertigpackung (vgl. Leitlinien der EU-Kommission bezüglich der Festlegung von Toleranzen bei der Nährwertkennzeichnung).

Hamel, 11.03.2026

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

Prüfbericht : 26304817 - 018  
 Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Strawberry-Daiquiri\_65ml

## Methoden

| Parameter                             | Methode                                                              | ER |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----|
| Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)   | berechnet $\alpha$                                                   |    |
| Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25) | berechnet $\alpha$                                                   |    |
| Fett                                  | § 64 LFGB L 17.00-4, mod.: 2017-10 <sup>a</sup> <sub>3</sub>         | z  |
| Fettsäuren                            | gemäß Kundenvorgabe <sub>3</sub>                                     | z  |
| Kohlenhydrate                         | berechnet $\alpha$                                                   |    |
| Zucker                                | HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>           | z  |
| Zucker, gesamt                        | berechnet $\alpha$                                                   |    |
| Eiweiß, F: 6,25                       | § 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>3</sub>              | z  |
| Aufschluss/Druck                      | § 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> <sub>3</sub>            | q  |
| Natrium                               | § 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>0</sub>    | z  |
| Salz (aus Natrium)                    | berechnet $\alpha$                                                   |    |
| Asche                                 | § 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05, Ber. 2002-12 <sup>a</sup> <sub>3</sub> | z  |
| Feuchtigkeit                          | § 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05, Ber. 2002-12 <sup>a</sup> <sub>3</sub> | z  |
| Dichte                                | Angabe gemäß Kundenspezifikation oder Deklaration <sub>99</sub>      |    |

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.  
 Untersuchungslabor:  $\alpha$  automatisch berechnet aus dem System <sub>3</sub>GBA Hameln <sub>0</sub>GBA Hamburg <sub>99</sub>Auftraggeber/Customer

### MU-Quelle:

I: Gemäß DIN ISO 11352 als erweiterte, kombinierte Messunsicherheit mit  $k = 2$  (95 %), Probenahme nicht inbegriffen  
 VII: Gemäß Expertenschätzung

### Entscheidungsregeln:

z: Bei der Konformitätsbewertung bleibt die Messunsicherheit unberücksichtigt. Sie stellt lediglich eine Information dar.  
 q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.