

Quality First GmbH  
Werner-von-Siemens-Str. 8  
25337 Elmshorn



DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Berlin, den 27.11.2024  
Seite 1 von 2

## PRÜFBERICHT

|                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| Probennummer:                 | ifp24-44537-001                    |
| Probenbezeichnung:            | More Zerup Peach Holunder Iced Tea |
| Probeneingang:                | 11.11.2024                         |
| Auftraggeber:                 | Quality First GmbH                 |
| Probenahme durch:             | Auftraggeber                       |
|                               |                                    |
| Zustand bei Probeneingang:    | Ungekühlt und ohne Auffälligkeiten |
| Äußere Aufmachung:            | Originalverpackung                 |
| MHD:                          | 30.09.2026                         |
| Charge:                       | L2752401                           |
| Nennfüllmenge:                | je 65 ml                           |
| Anzahl Packungen:             | 2                                  |
| Beginn/Ende Bearbeitungszeit: | 11.11.2024 / 26.11.2024            |

Untersuchungen und Ergebnisse:  
Siehe nächste Seite

Probennummer: ifp24-44537-001  
Bezeichnung: More Zerup Peach Holunder Iced Tea

Seite 2 von 2

**Mikrobiologische Untersuchungen:**

|                                                  |                                  |            |                   |
|--------------------------------------------------|----------------------------------|------------|-------------------|
| Mesophile Gesamtkeimzahl, aerob <sup>(O)</sup>   | DIN EN ISO 4833-1 : 2013-12 (a)  | KBE/g :    | < 10              |
| Enterobacteriaceae <sup>(O)</sup>                | DIN EN ISO 21528-2 : 2019-05 (a) | KBE/g :    | < 10              |
| <i>Escherichia coli</i> <sup>(O)</sup>           | DIN ISO 16649-2 : 2020-12 (a)    | KBE/g :    | < 10              |
| Hefen <sup>(O)</sup>                             | ISO 21527-2 : 2008-07 (a)        | KBE/g :    | < 10              |
| Koagulase-positive Staphylokokken <sup>(O)</sup> | DIN EN ISO 6888-1 : 2019-06 (a)  | KBE/g :    | < 10              |
| Salmonellen <sup>(O)</sup>                       | DIN EN ISO 6579-1 : 2020-08 (a)  | pro 25 g : | nicht nachweisbar |
| Schimmelpilze <sup>(O)</sup>                     | ISO 21527-2 : 2008-07 (a)        | KBE/g :    | < 10              |

Dieses Dokument wurde von Jenny Koza geprüft, elektronisch freigegeben und ist ohne Unterschrift gültig.

**Jenny Koza**  
Staatl. geprüfte Lebensmittelchemikerin  
Prüfleitung