

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn



Unser Zeichen : INI
Datum : 01.06.2026

Prüfbericht **26310424 - 003**

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 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
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 - 003
 Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup_Peach Holunder Iced Tea_65ml

Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	± MU	MU Quelle
Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	9	kJ/100 mL	10		
Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	2	kcal/100 mL	2		
Fett	0,2	g/100 mL	0	0,02	I
Fettsäuren					
Fettsäuren, gesättigt	max. 0,2	g/100 mL	0		
Kohlenhydrate	<0,5	g/100 mL	0		
Zucker		g/100 mL			
Zucker, gesamt	<0,5	g/100 mL	0		I
Fructose	<0,2	g/100 mL			I
Glucose	<0,2	g/100 mL			I
Saccharose	<0,2	g/100 mL			I
Maltose	<0,5	g/100 mL			VII
Lactose	<0,5	g/100 mL			I
Eiweiß, F: 6,25	<0,1	g/100 mL	0		I
Natrium	0,03	g/100 mL		0,0045	I
Salz (aus Natrium)	0,076	g/100 mL	0,01	0,011	I
Asche	<0,1	g/100 mL			I
Feuchtigkeit	99,7	g/100 mL		15	VII
Dichte	1,00	g/mL	1,00		

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).

HamelN, 01.06.2026

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

Prüfbericht : 26310424 - 003

Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup_Peach Holunder Iced Tea_65ml

Methoden

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

Die mit ^a gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors.

Untersuchungslabor: α automatisch berechnet aus dem System ₃GBA Hameln ₀GBA Hamburg ₉₉Auftraggeber/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.