

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 ElmshornUnser Zeichen : Küh
Datum : 24.06.2025**Prüfbericht** **25309357 - 022**

Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup_Rhabarberschorle_65ml

Kennzeichnung : Probennummer: P2025031574
Artikelnummer: XMO50213
Charge / Lieferantencharge: I61ZJ3DD14 / L1362502
MHD: 15.05.2027

Auftraggeber-Nr. : I61ZJ3DD14 / L1362502

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 65 mL

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 17.06.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 17.06.2025 / 24.06.2025

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, 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.

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH
Goldtschmidtstr. 5, 21073 Hamburg
Telefon +49 (0)40 797172-0
Fax +49 (0)40 797172-27
E-Mail service@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

1 / 3
Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2

seit 1989

Prüfbericht : 25309357 - 022
 Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup_Rhabarberschorle_65ml

Untersuchungsergebnisse

| Chemische/Physikalische Analytik | Messwert | Einheit | Deklaration | ± MU | MU Quelle |
|---------------------------------------|----------|-------------|-------------|-------|-----------|
| Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25) | 4 | kJ/100 g | 9 | 1,4 | I |
| Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25) | <1 | kcal/100 mL | 2 | | I |
| Fett | <0,1 | g/100 mL | 0 | | I |
| Fettsäuren | | | | | |
| Fettsäuren, gesättigt | <0,1 | g/100 mL | 0 | | I |
| Kohlenhydrate | <0,5 | g/100 mL | 0 | | I |
| 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) | 0,080 | g/100 mL | 0,03 | 0,012 | I |
| Asche | 0,17 | g/100 mL | | 0,026 | I |
| Feuchtigkeit | 99,6 | g/100 mL | | 15 | VII |
| Dichte | 0,998 | g/mL | | | |

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).

Hamburg, 24.06.2025

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

Prüfbericht : 25309357 - 022
 Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup_Rhabarberschorle_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 | DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 ^a 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 |
| Natrium | § 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 ^a ₅ | z |
| Salz (aus Natrium) | berechnet α | |
| Asche | § 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 ^a ₃ | z |
| Feuchtigkeit | § 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 ^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 ₅GBA Pinneberg 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.