

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Goldschmidtstr. 5 · 21073 Hamburg

**Quality First GmbH**

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Unser 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 von 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](http://www.gba-group.com/agb) einzusehen.

1 / 3

Dok.-Nr.: ML 510-01 # 2

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  
Goldschmidtstr. 5, 21073 Hamburg  
Telefon +49 (0)40 797172-0  
Fax +49 (0)40 797172-27  
E-Mail [service@gba-group.de](mailto:service@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



Prüfbericht : 25309357 - 022  
 Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Rhabarberschorle\_65ml

## Untersuchungsergebnisse

Chemische/Physikalische Analytik	Messwert	Einheit	Deklaration	$\pm$ 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 $\alpha$	
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	DGF C-VI 10a, mod. Aufarbeitung nach Hausmethode: 2023 <sup>a</sup> <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
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07 <sup>a</sup> <sub>5</sub>	z
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <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>5</sub>GBA Pinneberg <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.