GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH · Brekelbaumstr. 1 · 31789 Hameln

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8
25337 Elmshorn

DAkkS Deutsche Akkreditierungsstelle D-PL-14170-01-00

Unser Zeichen : INi
Datum : 07.05.2026

Prüfbericht **26304817 - 024** b ersetzt Prüfbericht 26304817-024

Probenbezeichnung	:	Zerup - Zero Sirup_Rhabarberschorle_65ml
Kennzeichnung	:	Artikelnummer: XMO50213 Charge: IJ4C6QGUML / DMA0362603 MHD: 05.02.2026
Auftraggeber-Nr.	:	P2026016457
Verpackung	:	Fertigpackung
Probenmenge	:	1 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 einzusehen.

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 : 26304817 - 024 b ersetzt Prüfbericht 26304817-024
Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup_Rhabarberschorle_65ml

Untersuchungsergebnisse

	Chemische/Physikalische Analytik	*Messwert*	*Einheit*	*Deklaration*	*± MU*	*MU Quelle*
	Brennwert in kJ (Eiweiß = N x 6,25)	6	kJ/100 g	9		
	Brennwert in kcal (Eiweiß = N x 6,25)	1	kcal/100 mL	2		
	Fett	<0,1	g/100 mL	0		I
	Fettsäuren					
	Fettsäuren, gesättigt	<0,1	g/100 mL	0		
	Kohlenhydrate	<0,5	g/100 mL	0		
	Zucker					
	Zucker, gesamt	<0,5	g/100 mL	0		I
	Fructose	<0,2	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	0,031	g/100 mL		0,0047	I
	Salz (aus Natrium)	0,079	g/100 mL	0,03	0,012	I
	Asche	<0,1	g/100 mL			I
	Feuchtigkeit	99,7	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).

Hameln, 07.05.2026

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

Prüfbericht : 26304817 - 024 b ersetzt Prüfbericht 26304817-024
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	gemäß Kundenvorgabe3	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 Deklaration99	

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.

+ Änderung zur Vorversion: Ergänzung des Messwertes von Natrium aufgrund fehlerhafter Datenübernahme.