

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8  
25337 Elmshorn



Ansprechpartner:  
Niklas Imer  
Tel. +49 5151 9849-33  
n.imer@gba-group.de

## **Prüfbericht**                      **25305455 - 007**

Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Cherry\_65ml

Kennzeichnung : Probennummer: P2025018348  
Artikelnummer: XMO10351  
Charge / Lieferantencharge: IWKWUGDAP4 / L0782503  
MHD: 18.03.2027

Auftraggeber-Nr. : IWKWUGDAP4 / L0782503

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 4 x 130 mL

Probentransport : Liefersdienst

Eingang : 07.04.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 07.04.2025 / 14.04.2025

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die genannten Prüfgegenstände. Es wird keine Verantwortung für die Richtigkeit der Probenahme übernommen, wenn die Proben nicht durch die GBA oder in ihrem Auftrag genommen wurden. In diesem Fall beziehen sich die Ergebnisse auf die Probe wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung der GBA darf der Prüfbericht nicht veröffentlicht sowie nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Unsere AGB sind auf unserer Website ([gba-group.com/aqb](http://gba-group.com/aqb)) einzusehen.

1 von 3



Prüfbericht : 25305455 - 007  
 Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Cherry\_65ml

## Untersuchungsergebnisse

| <i>Mikrobiologische Analytik</i> | <i>Messwert</i> | <i>Einheit</i> |
|----------------------------------|-----------------|----------------|
| Gesamtkeimzahl                   | <10             | KBE/ g         |
| Hefen / Pilze                    |                 |                |
| Hefen                            | <10             | KBE/ g         |
| Schimmelpilze                    | <10             | KBE/ g         |
| E. coli                          | <10             | KBE/ g         |
| Enterobacteriaceae               | <10             | KBE/ g         |
| Staphylokokken, koag.-positiv    | <10             | KBE/ g         |
| Salmonellen                      | negativ         | / 25 g         |

### Beurteilung:

Das Ergebnis der mikrobiologischen Untersuchungen ist unauffällig und nicht zu beanstanden.

Hameln, 14.04.2025

i. A. N. Irmer

(M. Sc. Life Science Technologies / Kundenbetreuung)

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

## Methoden

| <i>Parameter</i>              | <i>Methode</i>                                                                                                                                           |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gesamtkeimzahl                | DIN EN ISO 4833-2: 2022-05 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     |
| Hefen / Pilze                 | BIOKAR Diagnostics, Symphony-Agar<br>BM20208/BM19108: 2022-11 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen EN ISO 21527-1/-2 2008-11 <sub>0</sub> |
| E. coli                       | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 16649-2 2001-07 <sub>0</sub>               |
| Enterobacteriaceae            | Biomerieux, Rebecca-Agar AEB520020/AEB150022: 2020-09 <sup>a</sup> ; validiert gemäß EN ISO 16140-2 gegen ISO 21528-2 2017-07 <sub>0</sub>               |
| Staphylokokken, koag.-positiv | DIN EN ISO 6888-1: 2022-06 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     |
| Salmonellen                   | DIN EN ISO 6579-1: 2020-08 <sup>a</sup> <sub>0</sub>                                                                                                     |

Mit <sup>a</sup> markierte Verfahren sind akkreditiert.  
 Untersuchungslabor: <sub>0</sub>GBA Hamburg

Prüfbericht : 25305455 - 007  
Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Cherry\_65ml