

GBA Gesellschaft für Bioanalytik mbH  $\cdot$  Brekelbaumstr.  $1 \cdot 31789$  Hameln

Quality First GmbH

Werner-von-Siemens-Straße 8 25337 Elmshorn







Unser Zeichen: INi Datum: 20.10.2025

Prüfbericht 25316079 - 035

Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Granatapfel Mate Tea\_65ml

Kennzeichnung: Probennummer: P2025055649

Artikelnummer: XMO12625

Charge: IQE5HAZHHW / L2622503

MHD: 18.09.2027

Auftraggeber-Nr. : IQE5HAZHHW / L2622503

Verpackung : Fertigpackung

Probenmenge : 1 x 65 mL

Probentransport : Lieferdienst

Eingang : 09.10.2025

Eingangstemperatur : Raumtemperatur

Probenahme : durch den Einsender

Prüfbeginn / -ende : 09.10.2025 / 20.10.2025

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 sind gekennzeichnet. Das Laboratorium übernimmt keine Verantwortung für die Probenahme, sofem 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 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



1/3

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



Prüfbericht : 25316079 - 035

Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Granatapfel Mate Tea\_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	0,35	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	<0,2	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	0,021	g/100 mL		0,0032	I
Salz (aus Natrium)	0,054	g/100 mL	0,02	0,0081	I
Asche	<0,1	g/100 mL			I
Feuchtigkeit	99,5	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).

Hameln, 20.10.2025

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



Prüfbericht : 25316079 - 035

Probenbezeichnung : Zerup - Zero Sirup\_Granatapfel Mate Tea\_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> 3	z
Kohlenhydrate	berechnet $\alpha$	
Zucker	HM-MA-M 02-065, HPLC-RI: 2023-05°3	z
Zucker, gesamt	berechnet $\alpha$	
Eiweiß, F: 6,25	§ 64 LFGB L 17.00-15: 2013-08 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Aufschluss/Druck	§ 64 LFGB L 00.00-19/1: 2015-06 <sup>a</sup> 3	q
Natrium	§ 64 LFGB L 00.00-144, ICP-OES: 2019-07a <sub>5</sub>	z
Salz (aus Natrium)	berechnet $\alpha$	
Asche	§ 64 LFGB L 17.00-3: 1982-05, Ber. 2002-12 <sup>a</sup> <sub>3</sub>	z
Feuchtigkeit	§ 64 LFGB L 17.00-1: 1982-05 <sup>a</sup> 3	z
Dichte	Angabe gemäß Kundenspezifikation oder Deklaration <sub>99</sub>	

Die mit <sup>a</sup> gekennzeichneten Verfahren sind akkreditierte Verfahren des ausführenden Untersuchungslabors. Untersuchungslabor: α 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.
- q: Die Konformitätsbewertung qualitativer Messwerte (positiv/negativ, entspricht/entspricht nicht) erfolgt ohne Berücksichtigung weiterer analytischer Messgrößen.