LEFO - Institut GmbH ▪ Carl-Backhaus-Str. 36 ▪ D-22926 Ahrensburg

Biogena GmbH & Co KG
Strubergasse 24
5020 SALZBURG
ÖSTERREICH

Ahrensburg, 27.10.2026
**Abt. : 8336**
**Kunden Nr. : 30029**

Telefon 04102-55471
Telefax 04102-50806
e-mail info@lefo.de
www.lefo.de

# PRÜFBERICHT

**LEFO-Nr.:** 64635

| | | |
|---|---|---|
| **Probe-Bezeichnung**[AK] | : | BIOGENA ONE (2.0), APFEL & KIWI; Starterbundle; Nahrungsergänzungsmittel; Kategorie: gelb |
| | : | Lizenzprodukt |
| **Kunden-Artikel-Nr**[AK] | : | 99112585 |
| **Charge**[AK] | : | 26AD169B-49 |
| **MHD**[AK] | : | 01.10.2028 |
| **Nennfüllmenge**[AK] | : | 192 g (15 Sachets à 12,8 g) |

[AK] = Angaben aus Auftrag und/oder Kennzeichnung

| | | |
|---|---|---|
| **Verpackung** | : | Sticks in Faltschachtel (verschlossene Originalverpackung) |
| **Eingang** | : | 12.10.2026 |
| **Auftraggeber** | : | Biogena GmbH & Co KG |

**Untersuchungsbeginn:** 12.10.2026 **Abschluss:** 26.10.2026

**Untersuchungsmethoden:**

Akkreditierte Untersuchungsmethoden sind mit "ACC" gekennzeichnet. Die Akkreditierung gilt ausschließlich für den durch die Deutsche Akkreditierungsstelle (DAkkS) genehmigten Akkreditierungsumfang gemäß Anlage zur Akkreditierung PL-14620-01-00 nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018.

**Stickinhalt** wurde gravimetrisch aus 5 Sticks bestimmt.

**Milchsäurebakterien aerob** wurden mittels Plattengussverfahren bestimmt.

**Milchsäurebakterien anaerob** wurden angelehnt an ASU § 64 LFGB mittels Trockenfilmplatten (LAB Petrifilm) bestimmt.

[ACC]**Vitamin D** wurde mittels HPLC-UV bestimmt (Lv19, Stand: 2026-03).

**Enterobakterien** wurden angelehnt an ASU § 64 LFGB mittels Trockenfilmplatten bestimmt.

**Hefen und Schimmelpilze** wurden angelehnt an ASU § 64 LFGB mittels Plattengussverfahren durchgeführt.

*** Hinweis:**

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des LEFO-Instituts darf der Bericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vorherige Version eines als geändert gekennzeichneten Prüfberichts verliert ihre Gültigkeit.

LEFO
Institut für Lebensmittel und Umwelt

LEFO-Nr.: 64635

**Untersuchungsergebnisse:**

| Parameter | Ergebnis | Sollwert | % vom Soll-wert |
|---|---|---|---|
| Stickinhalt | 13,2 g | | |
| Milchsäurebakterien aerob | 55.000.000 KbE/g | | |
| Milchsäurebakterien anaerob | 100.000.000 KbE/g | | |
| Milchsäurebakterien gesamt | 155.000.000 KbE/g<br>≙ 2.046.000.000 KbE/Stick | 5.000.000.000 KbE/Stick | |
| Vitamin D | 43,8 µg/Stick | 50 µg/Stick | 88 % |
| Enterobakterien | < 100 KbE/g | | |
| Hefen | < 100 KbE/g | | |
| Schimmel | < 100 KbE/g | | |

**Beurteilung:**

Konformitätsbewertungen und Interpretationen sind nicht Gegenstand der Akkreditierung nach DIN EN ISO/IEC 17025.

Die Untersuchungsergebnisse liegen alle innerhalb der Grenzen des vereinbarten Kriterienkatalogs vom 18.07.2024. Bezüglich der obigen Untersuchung handelt es sich um eine verkehrsfähige Probe. Gemäß vertraglicher Vereinbarung ist die betreffende Charge der Probe freigegeben, ein LEFO-Qualitätssiegel bis zum Ablauf des MHD zu tragen.

Institut für Lebensmittel und Umwelt GmbH
LEFO
22926 Ahrensburg
Carl-Backhaus-Straße 36
www.LEFO.de

Esra Erçetin, staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Dr. Tristan Gollnest, Dipl. Chemiker, Wissenschaftlicher Mitarbeiter; Udo Kasel, Dipl. Chemiker, Sachverständiger für Untersuchung und Bewertung von Lebensmitteln (ö.b.u.v.); Dr. Sandy Katzberg, Msc. Ökotrophologin, Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Marzena Krzyk, staatl. gepr. Lebensmittelchemikerin, Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Patricia Mülverstedt, Ökotrophologin, Wissenschaftliche Mitarbeiterin; Dr. Anne Wolter-Steingrube, Dipl. Chemikerin, Laborleitung

*** Hinweis:**
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die Prüfgegenstände wie erhalten. Ohne schriftliche Genehmigung des LEFO-Instituts darf der Bericht nicht auszugsweise vervielfältigt werden. Die vorherige Version eines als geändert gekennzeichneten Prüfberichts verliert ihre Gültigkeit.