LEFO
Institut für Lebensmittel
und Umwelt

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

Biogena GmbH & Co KG
Strubergasse 24
5020 SALZBURG
ÖSTERREICH

Ahrensburg, 16.11.2026
Abt. : 8336
Kunden Nr. : 30029

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

PRÜFBERICHT

LEFO-Nr.: 65059

Probe-Bezeichnung[AK]	:	BIOGENA AESTHETICS - PREMIUM KOLLAGEN PULVER+ Neutral; 15 Sachets HF; Nahrungs-ergänzungsmittel
	:	Lizenzprodukt
Kunden-Artikel-Nr[AK]	:	99011990
Charge[AK]	:	25AH317B-4
MHD[AK]	:	10.08.2028
Nennfüllmenge[AK]	:	127,5 g = 15 Sachets à 8,5 g

[AK] = Angaben aus Auftrag und/oder Kennzeichnung

Verpackung	:	Sachets in Faltschachtel (verschlossene Originalverpackung)
Eingang	:	05.11.2026
Auftraggeber	:	Biogena GmbH & Co KG

Untersuchungsbeginn: 05.11.2026 **Abschluss:** 16.11.2026

Untersuchungsmethoden:

Enterobakterien wurden angelehnt an ASU § 64 LFGB mittels Plattengussverfahren bestimmt.

Die übrige mikrobiologische Untersuchung wurde angelehnt an ASU § 64 LFGB mittels Trockenfilmplatten 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.: 65059

Untersuchungsergebnisse:

Parameter	Ergebnis
Aerobe Gesamtkeimzahl	<10 KbE/g
Hefen	<10 KbE/g
Schimmel	<10 KbE/g
Enterobakterien	<10 KbE/g

Beurteilung:

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.