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

Biogena GmbH & Co KG
Strubergasse 24
5020 SALZBURG
ÖSTERREICH

Ahrensburg, 13.11.2026
Abt. : 8336
Kunden Nr. : 30029

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

PRÜFBERICHT

LEFO-Nr.: 65084

Probe-Bezeichnung[AK]	:	BIOGENA AESTHETICS - PREMIUM KOLLAGEN PULVER+ KIRSCHE & THYMIAN; 15 Sachets; Nahrungsergänzungsmittel
	:	Lizenzprodukt
Kunden-Artikel-Nr[AK]	:	99112574
Charge[AK]	:	26AG174B-5
MHD[AK]	:	17.09.2028
Nennfüllmenge[AK]	:	180 g = 15 Sachets à 12 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:** 13.11.2026

Untersuchungsmethoden:

Stickinhalt wurde gravimetrisch aus 5 Sticks bestimmt.

Ellagsäure wurde mittels HPLC-UV bestimmt (Lc40, Stand: 2024-04).

*** 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-Nr.: 65084

Untersuchungsergebnisse:

Parameter	Ergebnis	Sollwert	% vom Sollwert
Stickinhalt	12,4 g		
Ellagsäure	24,0 mg/Sachet	20 mg/Sachet	120 %

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.