

ТОВ "ПРОФАРМА ПЛАНТ"
ДЕКЛАРАЦІЯ ЩОДО ЯКОСТІ № 08 від 30.01.2026р.

Назва продукції: Дієтична добавка «НЕОФЛОРУМ® ПРО», стіки № 10

Номер партії виробництва (sticks 1 g in bulk): 6530440

Номер партії готової продукції: 6530440А

Дата виробництва: 11.2025

Дата пакування: 01.2026

Краще спожити до кінця: 10.2027

Кількість продукції в партії: 7 213 упаковок

Виробник: Лалеманд С.А.С., 4 Шема дю Борд де Лью, 15130 Сен – Сімон, Франція; тел.: +33471471195

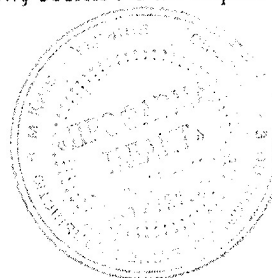
Пакувальник: ТОВ «ПРОФАРМА ПЛАНТ», Україна; адреса потужностей виробництва: 07400, м. Бровари, вул. Київська, 221-Б; тел. (044) 422-50-70.

Пакування проведено за ТУ У 10.8-34414427-011:2015.

Найменування показників	Вимоги нормативної документації (ТУ)	Результати випробувань
Органолептичні показники		
Зовнішній вигляд	Стік. Вміст стіку: від дрібного до гранульованого порошку від кольору слонової кістки до бежевого порошку, без агломерацій та домішок	Відповідає
Запах	Специфічний запах, властивий вихідній сировині.	Відповідає
Пакування, маркування та строк придатності		
Пакування	10 стіків в упаковці та лист – вкладка. 70 упаковок у коробі.	Відповідає
Маркування первинної та вторинної упаковки	Відповідно до ТУ У 10.8-34414427-011:2015	Відповідає
Строк придатності	24 місяці з дати виробництва	
Умови зберігання	Зберігати в оригінальній упаковці за температури від 4°C до 25°C у сухому, захищеному від світла і недоступному для дітей місці.	

Висновок: Дієтична добавка «НЕОФЛОРУМ® ПРО», стіки № 10 партії 6530440А відповідає вимогам ТУ У 10.8-34414427-011:2015.

Інженер з якості
 ТОВ «ПРОФАРМА ПЛАНТ»
 30.01.2026р.



[Handwritten Signature]
 Гонтар О.В.



[Handwritten signature]



LALLEMAND S.A.S.
4, Chemin du Bord de l'Eau
15130 SAINT-SIMON



ТЕЛ.: +33(0)4.71.47.11.95.
ТЕЛ.: +33(0)4.71.47.12.48.

СЕРТИФІКАТ АНАЛІЗУ

Найменування продукту: НЕОФЛОРУМ® ПРО дієтична добавка, стіки 1g (g) in bulk (ангро)

Код: 76395-НН-00

Дата виробництва: 11/2025

Дата аналізу: 01/12/2025

Номер партії: 6530440

Дата релізу: 10/12/2025

Краще спож. до кінця: 10/2027

Склад продукту: мальтодекстрин, дріжджі *Saccharomyces boulardii* I -1079 CNCM, бактерій (*Lactobacillus rhamnosus* GG)

*Див. сторінку 2 для ознайомлення із таксономічною класифікацією.

Параметри	Метод	Специфікація	Результат
Вага, відхилення	Ев.Ф. 2.9.5	Вага вмісту: 1,0 г ± 7,5%	Відповідає
Опис, колір	візуальний	Від дрібного до гранульованого, від кольору слонової кістки до бежевого порошку, без агломерації та домішок.	Відповідає
Ідентифікація по фенотипу (штами)	API	характерний для позиції	Відповідає
Ідентифікація по генотипу (штами)	PP-LHS-008	характерний для позиції	Відповідає
Загальна кількість аеробних мікроорганізмів (не лактобактерії)	Ев.Ф. 2.6.12	<1 x 10 ⁴ КУО/г	Відповідає
Плісеневі та дріжджові гриби (крім <i>S. Boulardii</i>)	Ев.Ф. 2.6.12	<1 x 10 ² КУО/г	Відповідає
Enterobacteriaceae (жовчорезистентні)	Ев.Ф 2.6.13	<1 x 10 ² КУО/г	Відповідає
<i>E. coli</i>	Ев.Ф 2.6.13	Відсутність/г	Відповідає
<i>Salmonella</i>	Ев.Ф 2.6.13	Відсутність/10г	Відповідає
<i>S. aureus</i>	Ев.Ф 2.6.13	Відсутність/г	Відповідає
Важкі метали (Cd, Pb, Hg, As) ²	USP <233>	Відповідність (ЕС) 2023/915 Свинець ≤ 3 мг/кг Кадмій ≤ 1 мг/кг Ртуть ≤ 0,10 мг/кг Миш'як ≤ 1 мг/кг	Відповідає
Алергени: Молоко та похідні Соя	ELISA (ІФА) ELISA (ІФА)	< межа виявлення методу < межа виявлення методу	Відповідає Відповідає
¹ ідентифікацію підтверджено для початку процесу виробництва ² Відповідність вимогам, що ґрунтується на підході, що враховує найгірший сценарій розвитку подій, перевіряється щорічно.			
Параметри (ефективність)	Метод	Специфікація (ліміти випуску на одиницю)	Результат якості сертифікатів



Загальна бактеріологічна кількість	Внутрішній метод	$\geq 15 \times 10^9$ КУО/г	19×10^9 КУО/од.
------------------------------------	------------------	-----------------------------	--------------------------

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Ця партія була виготовлена відповідно до чинних Належних виробничих практик, викладених у місцевих нормативних актах. Були дотримані всі процедури, всі вхідні матеріали були затверджені, всі перевірки якості відповідали специфікаціям, всі випробування були завершені та затверджені, вся документація була перевірена на повноту та точність, а всі невідповідності були належним чином розслідувані, задокументовані та затверджені відповідальним за якість.


Випуск партії для споживання людиною

Зазначені вище мікроорганізми не є рекомбінантними і не вважаються патогенними для худоби або птиці.

Затверджено: Г. ХЕБРАРД підпис
Відділ контролю якості

Дата: 15/12/2025

Гербард


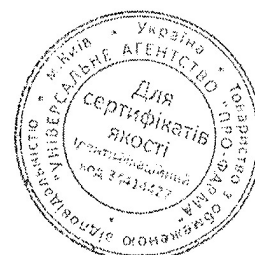



*Повна таблиця відповідності позначень всіх бактеріальних культур Lallemand Health Solutions (не обмежується складом цього продукту):

(1) <i>Bifidobacterium lactis</i>	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i>
(1) <i>Bifidobacterium longum</i>	<i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>longum</i>
(1) <i>Bifidobacterium infantis</i>	<i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>infantis</i>
(1) <i>Lactobacillus bulgaricus</i>	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>
(2) <i>Lactobacillus brevis</i>	<i>Levilactobacillus brevis</i>
(2) <i>Lactobacillus fermentum</i>	<i>Limosilactobacillus fermentum</i>
(2) <i>Lactobacillus paracasei</i>	<i>Lactocaseibacillus paracasei</i>
(2) <i>Lactobacillus plantarum</i>	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i>
(2) <i>Lactobacillus reuteri</i>	<i>Limosilactobacillus reuteri</i>
(2) <i>Lactobacillus rhamnosus</i>	<i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i>
(2) <i>Lactobacillus salivarius</i>	<i>Ligilactobacillus salivarius</i>
(1) <i>Lactococcus lactis</i>	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i>
(1) <i>Propionibacterium shermanii</i>	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> subsp. <i>shermanii</i>
(1) <i>Streptococcus thermophilus</i>	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>
(3) <i>Lactobacillus casei</i> HA-108	<i>Lactocaseibacillus paracasei</i> HA-108
(3) <i>Lactobacillus casei</i> Rosell®-215	<i>Lactocaseibacillus paracasei</i> Rosell®-215
(3) <i>Lactobacillus acidophilus</i> HA-122	<i>Lactobacillus helveticus</i> HA-122

(1) Визначення видів і підвидів відповідно до різних нормативних вимог, або (2) Згідно з Zheng et al (2020) Таксономічна примітка щодо роду *Lactobacillus*: опис 23 нових родів, виправлений опис роду *Lactobacillus* Beijerinck 1901 та об'єднання *Lactobacillaceae* і *Leuconostocaceae*. Міжнародний журнал систематичної та еволюційної мікробіології; 70(4):2782-2858. doi: 10.1099/ijsem.0:004107, або (3) перекласифікація видів для конкретних штамів.

Сергей В. Руденко



CERTIFICATE OF ANALYSIS

LALLEMAND S.A.S.
4, Chemin du Bord de l'Eau
15130 SAINT-SIMON

Tél. : +33 (0)4.71.47.11.95.
Fax : +33 (0)4.71.47.12.48.

Product name : Neoflorum® PRO dietary supplement, sticks 1g in bulk

Code: 76395-HH-00

Lot number: 6530440

Manufacturing date: 11/2025

Release date: 10/12/2025

Analysis date: 01/12/2025

Best Before: 10/2027

Product composition: Maltodextrin, *Saccharomyces boulardii* I - 1079 CNCM, bacteria culture *(*Lactisacibacillus rhamnosus* GG)

*Please refer to page 2 for taxonomy correspondence

Testing Parameters	Method	Specifications	Results
Weight variation	E.P 2.9.5	Net weight : 1.0 g ±7.5%	Conforms
Appearance, color	Visual	Fine to granular, Ivory to beige powder, without agglomeration and impurity	Conforms
Phenotypic identity (per Strain ¹)	API	Characteristic for the item	Conforms
Genotypic identity (per Strain ¹)	PP-LHS-008	Characteristic for the item	Conforms
Total aerobic count (non lactic bacteria)	EP2.6.12	< 1 x 10 ⁴ cfu/g	Conforms
Yeast & Mold (except <i>S.Boulardii</i>)	EP2.6.12	< 1 x 10 ² cfu/g	Conforms
Enterobacteriaceae (<i>Bile tolerant gram negative bacteria</i>)	EP2.6.13	< 1 x 10 ² cfu/g	Conforms
<i>Escherichia coli</i>	EP2.6.13	Absent/g	Conforms
<i>Salmonella</i> sp.	EP2.6.13	Absent/10g	Conforms
<i>Staphylococcus aureus</i>	EP2.6.13	Absent/g	Conforms
Heavy metals (Cd, Pb, Hg, As) ²		According to (EC) 2023/915 Pb ≤ 3 ppm Cd ≤ 1 ppm Hg ≤ 0,10 ppm As ≤ 1 ppm	Conforms
Allergens:			
Milk and derivatives	ELISA	< method's detection limit	Conforms
Soya	ELISA	< method's detection limit	Conforms

¹ Identification confirmed at the beginning of the production process

² Conformity based on a worst-case products approach tested annually

Testing Parameters (potency)	Method	Specifications (release limits per unit)	Results
Total Bacteriological Count	Internal method	≥ 15 x 10 ⁹ cfu	19 x 10 ⁹ cfu/unit

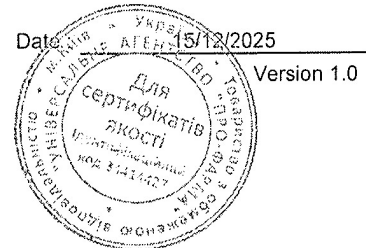
COMPLIANCE STATEMENT

This batch has been manufactured in accordance with the current Good Manufacturing Practices as outlined in the Local Regulatory Authority. All procedures have been followed, all incoming material have been approved, all quality inspection have met specifications, all testing has been completed and approved, all documentation has been reviewed for completeness and accuracy and all non-conformance(s) have been properly investigated, documented and approved by the Quality responsible

Batch release, for Human Consumption

The microorganisms mentioned above are non-recombinant and not considered to be pathogenic to livestock or poultry.

Approved by : G.HEBRARD
Quality Control Authority



*Comprehensive table of all Lallemand Health Solutions bacterial cultures designations correspondence (not limited to this product's composition):

(1)	<i>Bifidobacterium lactis</i>	<i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>lactis</i>
(1)	<i>Bifidobacterium longum</i>	<i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>longum</i>
(1)	<i>Bifidobacterium infantis</i>	<i>Bifidobacterium longum</i> subsp. <i>infantis</i>
(1)	<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>
(2)	<i>Lactobacillus brevis</i>	<i>Levilactobacillus brevis</i>
(2)	<i>Lactobacillus fermentum</i>	<i>Limosilactobacillus fermentum</i>
(2)	<i>Lactobacillus paracasei</i>	<i>Lacticaseibacillus paracasei</i>
(2)	<i>Lactobacillus plantarum</i>	<i>Lactiplantibacillus plantarum</i>
(2)	<i>Lactobacillus reuteri</i>	<i>Limosilactobacillus reuteri</i>
(2)	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	<i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i>
(2)	<i>Lactobacillus salivarius</i>	<i>Ligilactobacillus salivarius</i>
(1)	<i>Lactococcus lactis</i>	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i>
(1)	<i>Propionibacterium shermanii</i>	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> subsp. <i>shermanii</i>
(1)	<i>Streptococcus thermophilus</i>	<i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>
(3)	<i>Lactobacillus casei</i> HA-108	<i>Lacticaseibacillus paracasei</i> HA-108
(3)	<i>Lactobacillus casei</i> Rosell®-215	<i>Lacticaseibacillus paracasei</i> Rosell®-215
(3)	<i>Lactobacillus acidophilus</i> HA-122	<i>Lactobacillus helveticus</i> HA-122

(1) Designation of species and subspecies following various regulatory requirements, or (2) According to Zheng *et al* (2020) A taxonomic note on the genus *Lactobacillus*: Description of 23 novel genera, emended description of the genus *Lactobacillus* Beijerinck 1901, and union of *Lactobacillaceae* and *Leuconostocaceae*. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology; 70(4):2782-2858. doi: 10.1099/ijsem.0.004107, or (3) species reclassification for specific strains.

