

**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЯ № 3041**

Директор Тимофеев В.Б.

ООО «ГАРНЕЦ»

601280, Владимирская обл, Суздальский

р-н, Сновицы с, Вороновой ул, дом № 2

15 февраля 2018 г.

В соответствии с Договором 14/12А от 07.11.2012 г. между ООО «ГАРНЕЦ» и Испытательной лабораторией ООО «Компания Стайлаб» было проведено испытание проб, переданных в Испытательную лабораторию ООО «Компания Стайлаб» 09.02.2018 г. для проведения испытаний (по Заявке № 373 от 08 февраля 2018 г.).

Испытания проб выполнены 09.02.2018 г. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
568/30	Смесь "Белый хлеб" без глютена. ТУ 9195-012-89751414-11. Дата изготовления: 21.01.2018 г. Контрольный образец.	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	Глиадин	Методика R-Biopharm AG на тест-систему RIDASCREEN® Gliadin AOAC Research Institute Performance Tested Method 120601	2,50	< 2,50	-**

\* неопределенность выражена как стандартное относительное отклонение CV, %.

\*\* - Для результатов вне рабочего диапазона методики неопределенность не указывается.



Испытания проб выполнены 09.02.2018 г. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
568/32	Мука универсальная без глютена. ТУ 9195-012-89751414-11. Дата изготовления: 08.01.2018 г. Контрольный образец.	Пищевой продукт (мука)	Глиадин	Методика R-Biopharm AG на тест-систему RIDASCREEN® Gliadin AOAC Research Institute Performance Tested Method 120601	2,50	< 2,50	***

**Примечания:** Используемая методика предназначена для количественного определения глиадина. Для пересчёта результатов анализа на содержание глютена в пробе, найденную концентрацию глиадина необходимо умножить на коэффициент 2.

**Комментарии:** В соответствии с требованиями стандарта ALINORM 08/31/26, подготовленного Комитетом Кодекса Алиментариус по питанию и пищевым продуктам для специальных диет (CCNFSD) продукты специализированного питания с пониженным содержанием глютена, могут содержать 20-100 мг/кг глютена, а безглютеновые продукты питания должны содержать менее 20 мг/кг.

**Внимание! Результаты испытаний относятся исключительно к пробам, подвергшимся исследованию!**

Ответственный представитель Исполнителя:  
Специалист по качеству Испытательной лаборатории  
ООО «Компания Стайлаб»

Цибизов А.С.



№ AAC.A.00168

Номер аттестата аккредитации.

**Аккредитованная испытательная лаборатория**

Аттестат аккредитации № AAC.A.00168 от 23.10.2015 г. выдан Органом по аккредитации, Полноправным членом и участником Соглашений о взаимном признании IAC и APLAC Ассоциацией аналитических центров «Аналитика»