



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЯ № 3557

Директор Тимофеев В.Б.

ООО «ГАРНЕЦ»

601280, Владимирская обл, Суздальский

р-н, Сновицы с, Вороновой ул, дом № 2

21 сентября 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» 11.09.2018 г. для проведения испытаний (по Заявке № 461 от 7 сентября 2018 г.).

Испытания проб выполнены 12.09.2018 г., 13.09.2018 г., 20.09.2018 г. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
926/1	Смесь для блинов без глютена. ТУ 9195-012-89751414-11. Дата изготовления: 07.09.2018 г.	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	Глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 8)	10,00	< 10,00	-***
926/2	Смесь "Основа для пиццы" без глютена. ТУ 9195-012-89751414-11. Дата изготовления: 06.09.2018 г.	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 отклонение S, мг/кг

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



№ ААС.А.00168

Номер аттестата аккредитации.

Аккредитованная испытательная лаборатория

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

Испытания проб выполнены 12.09.2018 г., 13.09.2018 г., 20.09.2018 г. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
926/3	Соль с ламинарией. ТУ 9199-022-89751414-15. Дата изготовления: 02.09.2018 г.	Продукт пищевой (соль)	Глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 7)	10,00	< 10,00	***

*неопределенность выражена как стандартное отклонение S, мг/кг

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

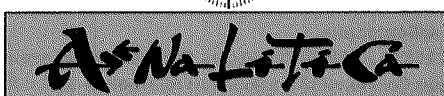
Примечания: Используемая методика предназначена для количественного определения глиаина. Для пересчёта результатов анализа на содержание глютена в пробе, найденную концентрацию глиаина необходимо умножить на коэффициент 2.

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:
 Химик-аналитик Испытательной лаборатории
 ООО «Компания Стайлаб»

Андзевичюте Э.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 ILAC и APLAC Ассоциацией аналитических центров «Аналитика»