



**ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЯ № 2596**

Тимофеев Виктор Борисович  
 Директор ООО «Гарнец»  
 Владимирская область, Суздальский район,  
 село Сновицы, ул. Вороновой, д 2.

19 июля 2017 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» 17.07.2017 г. для проведения испытаний (по Заявке № 277 от 14 июля 2017 г.).

Испытания проб выполнены 18 июля 2017 г. и 19 июля 2017 г. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
281/1	Смесь «Белый хлеб» без глютена. ТУ 9195-012-89751414-11. Дата изготовления: 14.07.2017 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	0,80
281/2	Смесь «Серый хлеб» без глютена. ТУ 9195-012-89751414-11. Дата изготовления: 14.07.2017 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	0,80

\*неопределенность выражена как стандартное отклонение S, мг/кг



№ 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 18 июля 2017 г., 19 июля 2017 г. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
281/3	Смесь «Зернобобовый хлеб» без глютена. ТУ 9195-012-89751414-11. Дата изготовления: 14.07.2017 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	0,80
281/4	Смесь для оладий без глютена. ТУ 9195-012-89751414-11. Дата изготовления: 14.07.2017 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	0,80
281/5	Мука из красного риса. ТУ 9293-002-43175543-03. Дата изготовления: 14.07.2017 г.	Пищевой продукт (мука)	Глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 7)	10,00	< 10,00	0,90
281/6	Мука льняная полуобезжиренная. ТУ 9293-010-89751414-10. Выработка: июль 2017 - декабрь 2017 г.	Пищевой продукт (мука)	Глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 7)	10,00	< 10,00	0,90

\*неопределенность выражена как стандартное отклонение S, мг/кг

**Комментарии:** В соответствии с требованиями стандарта ALINORN 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.



№ AAC.A.00168

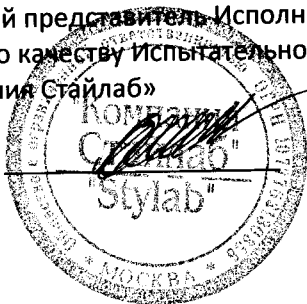
Номер аттестата аккредитации.

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»

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

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

Елагина А.А.



№ 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»