

ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЯ № 1259

Тимофеев Виктор Борисович

Директор ООО «Гарнец»

Владимирская область, Суздальский район,

село Сновицы, ул. Вороновой, д 2.

«29» декабря 2015 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» 24.12.2015 г. для проведения испытаний по (Заявке № 131 от 23.12.2015 г.):

Испытания проб выполнены 29.12.2015 г. Результаты испытаний приведены в таблице ниже:

№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
241215/3	Смесь "Белый хлеб" без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 22.12.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 8)	10,0	<10,0	0,8
241215/4	Смесь для оладий без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 23.12.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен		10,0	<10,0	0,8
241215/5	Смесь "Белый хлеб" без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 23.12.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен		10,0	<10,0	0,8
241215/6	Смесь для блинов без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 23.12.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен		10,0	<10,0	0,8



№ пробы	Описание пробы	Объект испытания	Аналит	Методика	Предел количественного определения, мг/кг	Результат, мг/кг	Неопределенность*
241215/7	Смесь "Серый хлеб" без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 22.12.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 8)	10,0	<10,0	0,8
241215/8	Смесь "Основа для пиццы" без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 23.12.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен		10,0	<10,0	0,8
241215/9	Смесь "Яблочная шарлотка" без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 23.12.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен		10,0	<10,0	0,8
241215/10	Смесь "Шоколадный торт" без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 23.12.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен		10,0	<10,0	0,8
241215/11	Смесь "Кокосовый торт" без глютена ТУ 9195-012-89751414-11, дата изготовления: 23.12.2015 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (смесь для выпечки)	глютен		10,0	<10,0	0,8
241215/12	Мука гречневая из непропаренной гречневой крупы ТУ 9293-002-43175543-03, выработка: декабрь 2015-июль 2016 г., ООО "Гарнец".	Продукт пищевой (мука)	глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 7)	10,0	<10,0	3,6

*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»

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.

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

Ответственный представитель Исполнителя:

Специалист по качеству

Испытательной лаборатории

ООО «Компания Стайлаб»

Елагина А.А.



№ 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»