

**Общество с ограниченной ответственностью «Гарнец»**  
601280 г.Владимир, мкр. Юрьево, Строительный проезд, д.62, тел. +7(4922)26-03-06, 26-04-81

Производственная испытательная лаборатория  
(Заключение №9/223 «О состоянии измерений в лаборатории» выдано ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний во Владимирской области» 30.08.2018 г)

**Протокол испытаний № 50**  
от 24 января 2019 г.

Заявка №38 от 23.01.2019 г.  
Дата проведения испытаний: 23.01.2019 г.

**Результаты испытаний**

№ п/п	Наименование пробы	Характеристика пробы	Аналит	Методика	Норма по НД, мг/кг	Результат, мг/кг	Показатель точности мг/кг
1	Смесь «Темный хлеб» без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 19.01.2019	Глютен	МУК 4.1.2880-11 Методы определения глютена в продовольственном сырье и пищевых продуктах (раздел 6)	<20	<5	- *
2	Мука универсальная без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 21.01.2019	Глютен		<20	<5	- *
3	Смесь для блинов без глютена	ТУ 9195-012-89751414-11 Дата изготовления: 23.01.2019	Глютен		<20	<5	- *
4	Крупка гречневая «Гречневая манка»	ТУ 9294-023-89751414-15 Выработка: январь 2019 – июнь 2019	Глютен		<20	<5	- *
5	Мука гречневая цельнозерновая	ТУ 9293-002-43175543-03 Дата изготовления: 23.01.2019	Глютен		<20	<5	- *

\* Для результатов вне зоны рабочего диапазона методики показатель точности измерений не указывается.

Испытание провел:




(Варфоломеева И.А)

Перепечатка протокола без разрешения испытательной лаборатории ЗАПРЕЩАЕТСЯ.